



ТАК ГОТУЮТЬ СТРАВИ В УГОРЩИНІ

ТАК ГОТУЮТЬ СТРАВИ В УГОРЩИНІ

Переклад
з угорських видань

Видавництво „Техніка“ Київ — 1973

6П8.9
Т15

641.5 (439) = 83

Так готовят блюда в Венгрии. К., «Техніка», 1973, 248 стр. (На украинском языке).

Приведено более 500 разнообразных рецептов известной венгерской кухни. Вкусные и оригинальные закуски, первые, вторые и десертные блюда сможет приготовить и молодая хозяйка, пользуясь многими необходимыми советами, приведенными в книге. Издание поможет хозяйкам лучше ориентироваться в качестве продуктов и в способах их хранения, особенно пригодится во время ежедневного и предпраздничного приготовления пищи.
Рассчитано на широкий круг читателей.
Табл. 8.

Переклад з різних угорських видань та упорядкування *К. А. Бібікова*

Рецензенти О. А. Шадура та М. А. Яремаченко, інженери
Рецензування виконано на громадських засадах

Редакція літератури з легкої, харчової промисловості, торгівлі та побутового обслуговування
Завідуючий редакцією інж. *О. І. Касперська*

Т $\frac{3175-137}{М 202(04)-73}$ 215-73

ПЕРЕДМОВА

Особливість угорської кухні полягає в багатому асортименті використовуваних основних продуктів, а також у характерному застосуванні спецій та деяких інших продуктів, як, наприклад, сметани. З усіх спецій першість угорці надають, безумовно, червоному перцю—паприці. Та якщо хто-небудь не бажає подружитися з перцем, навіть у формі солодкого благородного перцю — не біда. Угорська кухня знає набагато більше страв без перцю, ніж із ним.

Добра слава угорської кухні зумовлює великий попит на книги, присвячені угорському кулінарному мистецтву — справді мистецтву століть.

Мета цієї книги — ознайомити радянських читачів із способами приготування кращих страв, якими славиться угорська кухня, і цим самим допомогти їм у складанні меню.

Рецепти і кулінарні поради, подані в книзі, відбирались із багатьох спеціальних видань, що вийшли в світ за останні роки в Угорській Народній Республіці. При виборі рецептів і порад головна увага приділялася тому, як швидше, зручніше приготувати смачні, поживні страви, урізноманітнити харчування сім'ї і, разом з тим, подати найкращі рецепти угорської кухні з урахуванням різних смаків.

Звичайно, жодна книга, жоден рецепт не можуть із математичною точністю передбачити все необхідне для приготування страв. Тому господарка до кожної поради, до кожного рецепту повинна підходити до певної міри творчо, з власною ініціативою та видумкою.

Так, у ряді рецептів норми м'яса, моркви та білого коріння відбивають національну специфіку угорської кухні, але вони дуже завищені в порівнянні з нормами харчування, прийнятими на Україні. Тому господарка може за власним смаком дещо змінювати такі рецепти.

До поданих у книзі рецептів страв із свіжих грибів можна, звичайно, звертатися і взимку, використовуючи сушені гриби.

Кількість продуктів, яка подається в рецептах, розрахована в основному, приблизно на чотири порції. Виняток становлять рецепти дієтичних страв, розраховані на одну порцію.

Відзиви та побажання просимо надсилати на адресу: *252601, Київ, 1, МСП, Пушкінська, 28, видавництво «Техніка».*



ДЕЯКІ ПОРАДИ

ПРОДУКТИ, ЇХ ВЛАСТИВОСТІ ТА ПІДГОТОВКА

У наш час велику допомогу домашній господарці подає харчова промисловість. Напівфабрикатні та кулінарні вироби, морожені продукти, консерви дають змогу легко і швидко приготувати смачні страви. Передбачлива господарка тримає про запас м'ясні, рибні та овочеві консерви, щоб при потребі завжди щось було б під руками.

Продукти слід вживати тільки свіжими, коли зовнішній вигляд і запах не викликають підозри. Несвіжі продукти можуть спричинити важкі захворювання. У **ковбасах** у нещільно заповнених м'ясом місцях утворюється ковбасна отрута. Шкірка у цих місцях набуває сірувато-зеленого відтінку і виділяє неприємний запах. На поверхні ковбаси з'являється слизький наліт.

Консерви перед вживанням слід обов'язково покуштувати і за смаком додати жиру, солі, цукру, цибулі чи інших приправ. Сік овочевих консервів не треба виливати: його можна використати для приготування іншої страви. Дуже смачні з ним, наприклад, картопляний, рисовий, квасолевий та грибний супи.

Хороше **борошно** від води не темнішає, має білий або ледь кремуватий відтінок. Воно сипке. Стиснуте у жмені, має вигляд грудки, потім розсипається. Від натиску пальця на борошні залишається чіткий відбиток; таке борошно має солодкуватий смак і приємний запах.

Куплені в магазині **макарони, вермішель та інші борошняні вироби** слід варити в великій кількості солоної води (в шість разів більше, ніж продукту). Перед тим, як відкинути їх на друшляк, треба покуштувати, чи добре вони зварились, прополоскати в холодній воді. Відцідивши, покласти в гарячий жир і підігріти на парі, щоб не злиплись.

Борошняні вироби слід відварювати тільки для разового споживання. Якщо бульйон зварений на два дні, борошняні вироби на другий день краще зварити свіжі.

Якщо в приготовлене для млинців тісто влити 30—50 *г* (залежно від кількості тіста) олії і перемішати, то при випіканні не треба змащувати сковороду.

Зварений **рис** не слід промивати холодною водою. Щоб одержати розсипчасту кашу, рис треба класти в киплячу солону воду, півгодини варити, відкинути на друшляк і облити гарячою водою. Коли вода стече, заправити жиром.

Щоб **квасоля** швидше зварилась, її слід напередодні звечора намочити в холодній воді. Використовувати з цією метою питну соду не рекомендується, бо вона руйнує вітаміни і погіршує смак квасолі.

М'ясо ні в якому разі не слід вимочувати! Його треба мити в проточній холодній воді, не розрізуючи на шматки: так з нього вимивається менше соків. Якщо немає можливості помити в проточній воді, тоді можна швидко помити в мисці і сполоснути чистою водою.

Молоде м'ясо відрізняється від старого світлішим кольором. Жир молодої тварини біліший.

У старої птиці грубша шкіра, жир жовтий.

Не слід смажити рибу й м'ясо в одному й тому ж жирі.

Різні сорти м'яса (свинину, яловичину, домашню птицю) ніколи не слід готувати разом, бо характерний для кожного виду м'яса смак переб'є смак іншого.

М'ясо (відбивні, битки тощо) слід класти тільки в гарячий жир. Якщо температура жиру недостатня, м'ясо в ньому вариться: не буде хрустким і втратить свої смакові властивості. Проте не слід смажити і в дуже гарячому жирі, бо зовні швидко утвориться кірочка, м'ясо може навіть підгоріти, а середина залишиться сирою.

Щоб визначити, чи достатня температура жиру для смаження, можна кинути в нього шматочок хліба. Якщо навколо хліба утвориться піна і він спливе на поверхню

і підсмажиться до рум'яного кольору, можна класти м'ясо; якщо ж хліб потоне — жир ще треба підігрівати.

У м'ясо, що смажиться, не слід встромляти виделку, тому що крізь дірки від виделки випаровуються смакові й поживні речовини. Перегортати м'ясо треба лопаточкою.

Нарізувати м'ясо (сире, варене, смажене) завжди треба впоперек клітковини (волокон). Щоб з малих шматків м'яса зробити відбивну, його можна розрізати навпіл не до кінця, розгорнути і відбити.

Щоб із звареного язика легше знімалась шкірка, його необхідно класти в киплячу воду і в готовому стані ще гарячим опускати на 2—3 *хв* в холодну воду.

Плівку з мозку легше зняти, якщо покласти його на кілька хвилин в теплу воду.

Щоб сосиски не тріскались, перед варкою їх слід проколоти виделкою в кількох місцях.

Шинку, корейку, грудинку треба нарізувати тільки перед вживанням.

Свіжа **риба** у воді тоне, луска в неї блискуча, міцно тримається, зябра яскраво-червоні, очі випуклі, черевце тверде, м'якоть пружна. При натисканні на ній не залишаються вм'ятини.

Приготовляючи **овочі**, завжди треба прагнути, щоб зберегти в них якомога більше вітамінів. Очищати їх від лушпиння треба дуже тонко, мити цілими, а не розрізаними на шматки.

Картоплю й інші овочі слід нарізувати гарно, рівномірно. Це надає страві приємного, естетичного зовнішнього вигляду, що має неабияке значення для харчування людини.

Перед вживанням сирі овочі треба добре помити, бажано в проточній воді. Довго тримати у воді їх не слід, бо це призводить до втрати вітамінів і мінеральних солей.

Чистити і різати овочі слід ножами з нержавіючого металу, в іншому випадку в них швидко руйнується вітамін С. Овочі доцільно нарізувати чи терти перед вживанням. Варити їх довго теж не слід, бо вони втрачають багато поживних речовин. Класти овочі треба тільки в солоний окріп і варити у закритому посуді: адже разом з водою випаровуються і поживні речовини та вітаміни. Крім того, продукти й зваряться скоріше, бо в закритій посудині утворюється більший тиск. Лише холодець і м'ясний бульйон варять, прикривши посудину

не повністю, щоб пара вільно виходила, бо жир у сполученні з водою утворює емульсію, і суп чи холодець будуть мутними.

Винятком є також капуста, яку бажано варити у відкритій каструлі, щоб випарувались речовини, які можуть спучувати кишечник.

Якщо хрін чи інші овочі зів'яли, можна покласти їх у холодну воду. Потім їх легше чистити.

Якщо вживати свіжоморожені овочі (огірки, помідори тощо) сирими, то їх слід різати невідталими.

Картопля — один з найпоширеніших продуктів харчування. Вона зберігає найбільше поживних речовин і вітамінів, якщо варити її «в мундирі» на парі. Щоб картопля не розварилася, слід покласти її у киплячу воду, посолити і додати кілька краплин оцту. В суп, печеню, овочеве рагу картоплю треба додавати теж тоді, коли вода кипить.

Почищена сира картопля втрачає 25% своєї ваги; зварена «в мундирі» — 10%. Зів'ялу картоплю слід потримати протягом 24 *год* у холодній воді, і вона посвіжішає.

Перед тим, як пекти картоплю в лушпинні, треба помити її у воді за допомогою щітки. Зварену в лушпинні картоплю легше чистити, якщо її одразу відкинути на сито і промити холодною водою. Воду, в якій варилась очищена картопля, можна використати як крохмаль.

Молоду картоплю можна очистити від лушпиння, якщо її посолити і добре потерти в мішечку, а потім помити.

Зварена картопля буде смачнішою, якщо її варити, додавши зубок часнику або сиру цибулину.

Щоб мерзла картопля, яка ще не розморозилась, набула кращого смаку, перед тим, як її варити, опустіть в холодну воду, а потім в окріп, куди додайте ложку солі і ложку оцту.

Буряк слід варити в несоленій воді 3—3,5 *год*. Але це можна прискорити, якщо залити його холодною водою і поставити на вогонь. Коли вода закипить, буряк повинен вариться одну годину. Після цього поставте його на десять хвилин під струмінь холодної води.

Зварена цвітна капуста збереже свою білизну, якщо у воду, в якій вона вариться, додати чайну ложку лимонного соку або кілька кристаликів лимонної кислоти. Відварювати цвітну капусту найкраще в емальованому посуді.

Р е д ь к у для вживання найкраще натерти на буряковій тертушці і посолити. Про редьку кажуть: вранці отрута, в обід — страва, ввечері — ліки.

Гриби сушать для того, щоб і взимку готувати з них смачні страви. До речі, майже всі їстівні гриби придатні для сушіння.

Свіжі гриби не миють і не залишають довго в кошику. Їх нарізують тоненькими скибками, розкладають на дошці тонким шаром і сушать на сонці. На ніч не залишають надворі, бо вони легко вберуть вологу повітря і довше сушитимуться. Протягом дня їх кілька разів перемішують і сушать, доки висохнуть зовсім.

Яйця перед вживанням треба добре мити. Якщо використовуєте їх для печива, розбивайте в склянку по одному, щоб не зіпсувати все тісто, якщо випадково попадеться несвіже яйце.

Щоб визначити свіжість яєць, розчиніть 120 *г* солі у літрі холодної води. Якщо яйце у цьому розчині лежатиме горизонтально, воно зовсім свіже. Тупий кінець 4—5-денного яйця трохи підніметься, 8-денне яйце нахилиться на 45°, 4-тижневе стане вертикально вниз гострим кінцем, тухле яйце плаватиме на поверхні.

Якщо варити яйця на сильному вогні, жовток буде рідшим, ніж білок, при варінні на малому вогні, навпаки, крутішим буде жовток.

Щоб пересвідчитись, котре яйце сире, котре зварене, треба покрутити його, як дзигу, на столі: зварене буде довго крутитись, сире зробить тільки один-два оберти.

Щоб яйця при варінні не тріскались, треба покласти на дно посудини перевернуте блюдце. Щоб яйце з тріснутою шкаралупою при варінні не витекло, можна додати у воду солі або злегка змазати тріщину лимонним соком чи оцтом.

Яєчний білок і вершки треба збивати безпосередньо перед використанням, тому що піна з них швидко сідає.

Щоб збити густу піну з яєчних білків, треба їх добре охолодити.

Жовток, навпаки, перед тим, як збивати треба потримати в теплому місці. Треба слідкувати, щоб до яєчного білка при цьому не потрапив жовток. Це утруднює збивання.

Не можна збивати яєчний білок в алюмінієвому посуді, бо він набуде темного відтінку.

Не слід додавати продукти до піни з яєчних білків, а навпаки — піну до продуктів, обережно перемішуючи суміш зверху донизу.

Якщо залишився невикористаним жовток, треба помістити його в склянку, а зверху налити води або молока: він і завтра буде свіжим.

Омлет з яєць буде пухкішим, якщо на кожне яйце додати одну чайну ложку води.

Омлети і млинці слід смажити в невеликій кількості добре розігрітого жиру.

Сіль в страву треба класти з такого розрахунку: на 1 *кг* м'ясного чи рибного фаршу — дві чайні ложки; на 1 *кг* борошна для приготування кислого дріжджового тіста на пироги — трохи більше однієї чайної ложки; на 1 *кг* борошна для приготування тіста на дріжджах для млинців — півтори чайних ложки; на склянку рису — чайну ложку.

Воду слід солити, коли вона закипіла. Посолена холодна вода закипатиме довше.

Картоплю «в мундирі» треба солити на початку варіння.

Квасолю й горох треба солити, коли вони майже готові.

Смажену картоплю слід солити, коли вона вже готова.

М'ясо чи інші продукти, які смажитимуться в паніровці, не слід солити завчасно, бо продукти стануть вологими і паніровка погано прилипатиме до них.

Паніровочні страви будуть дуже смачними, якщо до сухарів додати твердого тертого сиру.

Чим дрібніше нарізані продукти, тим скоріше звариться страва. У страву, що вариться, при потребі можна доливати тільки гарячу воду.

Будь-яку страву на другий день, навіть якщо вона була в холодильнику, необхідно прокип'ятити.

Якщо треба підігріти страву, яку неможливо перемішати, треба покласти каструлю в іншу посудину з киплячою водою.

Якщо страва подається із сметаною, то додавати її слід безпосередньо перед вживанням. Замість сметани можна вживати кефір.

Щоб одержати **прозорий бульйон**, його необхідно варити на малому вогні і після закипання треба зняти накип від м'яса і кісток.

Страва скоріше й краще звариться, якщо її варити в закритому посуді.

Перш ніж кип'ятити молоко, треба прополоскати посудину холодною водою, тоді воно не пригорятиме.

Каструлю з закипілим молоком не слід закривати відразу, бо воно набуде неприємного запаху.

Якщо доводиться заміняти свіже молоко згущеним, слід пам'ятати, що 250 *г* згущеного молока заміняє 1 *л* свіжого. Згущене молоко треба розводити в теплій кип'яченій воді.

Каву в зернах в сирому (зеленому) і смаженому вигляді слід підсмажувати. Смажену — на слабкому вогні до темно-коричневого кольору і появи на поверхні зерен рівномірного жирового блиску. Підсмажені зерна треба негайно висипати на дощечку чи папір, охолодити протягом 2—3 *хв* і зберігати в герметично закритій банці. Молоти слід тільки перед вживанням. Сиру каву треба смажити майже так само, тільки довше. Після 8—10 *хв* смаження, коли шкірка почне відокремлюватися від зерен, висипати на дощечку чи папір і добре продути. Далі досмажувати до повної готовності.

Зерна кави відновлюють свій аромат, якщо їх на 10 *хв* покласти в холодну воду і зразу ж висушити в духовці.

Щоб аромат **лимона** був сильнішим, перед тим як подавати до чаю, можна ошпарити його окропом. А щоб лимон не засихав — класти на блюдечко надрізаним боком вниз.

Починаючи з глибокої осені і до появи свіжих овочів та фруктів, добре вживати **чай з шипшини**, яка багата на вітамін С. Він не тільки смачний, але й корисний, лікувальний. Плоди шипшини розрізують навпіл і запарюють окропом з розрахунку — чайна ложка шипшини на склянку води. Можна додати за смаком сік з лимона, будь-який сироп або заварку чаю.

Борошняні заправки до деяких страв бувають трьох видів (відповідно до рецептів): світло-коричнева, коричнева і темно-коричнева. Готувати їх треба так: в каструлю покласти жир, добре його розігріти, додати необхідну кількість борошна і, постійно помішуючи, щоб не згоріло, підсмажувати на малому вогні до відповідного кольору. Така заправка додається в страву тільки тоді, коли вона кипить або ще дуже гаряча.

Перед тим, як подати на стіл готові страви, добре посипати їх кропом чи зеленню петрушки. Це покращує

вигляд і поліпшує смак страв, а також збагачує їх вітамінами.

Капусту квасити можна й влітку. Для цього треба нашаткувати капусту, покласти в скляну посудину і залити гарячою водою. Зверху покласти скибку хліба, змочену кількома краплинами оцту, і накрити.

Щоб **яблука, груші, айва** не чорніли в банках під час консервування, почищені й нарізані часточками фрукти слід перед варінням покласти на кілька хвилин в холодну воду, заправлену лимонним соком.

ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

Страви й продукти можна зберігати в кладовці, холодильнику чи погребі. Замість холодильника для зберігання продуктів і страв можна використати велику каструлю або виварку. Куски льоду треба загорнути в газету і щільно укласти на дно, зверху покласти продукти і страви, загорнуті в папір або тканину. Все це накрити папером і знову покласти загорнуті в папір куски льоду. Каструлю накривають ковдрою абощо і ставлять в холодне місце. Якщо немає льоду, його можна замінити зволоженим піском.

Ковбаси і сало влітку можна зберігати в кахельних грубках. Треба до ретельно почищеної грубки покласти загорнуті в папір продукти. Протяг в грубці збереже їх свіжими.

Готові страви слід зберігати окремо від сирих продуктів.

Довго зберігати варені страви не можна. Краще готувати стільки, скільки треба для сім'ї на один день.

Сире м'ясо довше зберігається, якщо загорнути його в змочену оцтом чисту тканину або добре посолити і покласти в якусь посудину, а зверху накрити кришкою.

Якщо посудина з сирим м'ясом стоїть у холодильнику, то на дно її слід покласти блюдечко, щоб кров з м'яса стікала в нього. Кістки і м'ясо з кістками навіть у холодильнику довго тримати не слід.

Варене м'ясо найкраще зберігається в сухому вигляді, тому бульйон, коли м'ясо зварилось, треба злити.

Смажене м'ясо можна зберігати тривалий час, заливши його жиром. Однак треба прослідкувати, щоб в жирі не залишилась вода.

Якщо копчене м'ясо треба зберігати деякий час, не слід мити його.

Влітку треба оберігати м'ясо від мух і не ставити поблизу сирі овочі, молочні продукти або готові страви.

Відкриті будь-які **консерви** треба відразу споживати. Якщо частина їх залишилась — покласти в скляний посуд і накрити.

Кетова та паюсна ікра довше зберігається, якщо покласти її в банку, зверху залити олією і щільно закупорити.

Молоко не можна зберігати в алюмінієвому посуді. Навіть якщо кип'ятити його в алюмінієвій каструлі, потім слід перелити в скляний, емальований або глиняний посуд.

Кип'ячене молоко довго зберігатиметься, якщо до нього додати трошки цукру. Молоко також можна довго зберегти свіжим, якщо скляну посудину з ним поставити в миску чи широку каструлю з холодною водою і прикрити чистою мокрою серветкою так, щоб краї її опускалися у воду. Рівномірне випаровування води з серветки підтримуватиме низьку температуру в посудині з молоком.

Кип'ячене молоко, перш ніж ставити в холодильник чи кладовку, потрібно добре охолодити, щоб пара не псувала інших продуктів.

Сметана, сир, масло добре зберігаються, якщо їх поставити в якійсь посудині в холодну воду. Влітку воду треба міняти кілька разів на день. Сир добре зберігається без холодильника, якщо його завернути в чисту вологу білу тканину, і тримати при температурі не вище 10—15° С. Полотнину треба прополоскати в свіжій воді раз, а то й двічі на добу. Щоб поверхня твердих сирів не засихала, слід тримати їх у вологій тканині.

Борошно й крупи найкраще зберігати в ящиках або коробках із жерсті, можна й у мішечках, але принаймні один раз на місяць перемішувати. Якщо зверху в мішечок покласти трохи дерев'яного вугілля, можна уникнути проникнення комах і запобігти тухлості.

Яйця для тривалого зберігання не миють, кладуть в ящики вниз гострим кінцем і засипають стружкою, піском або соломою. Можна також кожне яйце змазати жиром або залити парафіном і покласти в банку. Незалежно від способу зберігання, їх слід тримати в прохолодному місці.

Свіжі овочі довго зберігаються, якщо їх скласти в ящик і засипати сухим піском так, щоб вони не торкались одне одного.

Протягом двох-трьох днів овочі найкраще зберігати в холодильнику очищеними, готовими до вживання. При цьому слід уникати металевого посуду (це стосується і варених овочів).

Картоплю слід зберігати в темному прохолодному місці при температурі не нижчій 0° С. При нижчій температурі крохмаль швидко перетворюється в цукор і картопля стає солодкою, несмачною. Світло ж сприяє утворенню в картоплі шкідливої речовини — соланіну.

Цибулю, часник найкраще зберігати сплетеними у вінки і підвішеними, щоб вони не торкались інших предметів.

Салат, редиску, зелену цибулю й овочі можна зберігати загорнутими у зволоженій в розчині води і оцту тканині.

Зелень петрушки й зелену цибулю можна мати і взимку. Для цього треба встромити корінь петрушки чи цибулю в землю, що в горшках для квітів або ящиках, поставити в кухні на підвіконні. Не треба часто поливати, але слід стежити, щоб зелень не примерзла.

Свинячий жир найкраще зберігається в скляному, емальованому або глиняному посуді в холодному приміщенні.

Олія довше буде свіжою, не згіркне, якщо налити її в пляшку з темного скла, а зверху залити 50 *г* горілки. Пляшка має бути повна, добре заткнута і стояти в сухому прохолодному місці.

Свіжі гриби і страви з них не можна зберігати навіть в холодильнику.

Щоб сушені гриби не втратили запах, їх треба зберігати в банках, які герметично закриваються. Якщо їх зберігати низками, підвішеними на відкритому місці, вони втрачають властивий їм аромат.

Сіль, цукор, червоний та чорний перець легко вбирають з повітря вологу, тому їх слід зберігати в сухому місці в щільно закритому скляному або фарфоровому посуді.

Щоб сіль і цукор не вбирали вологу, покладіть на дно сільнички або цукорниці кілька зерен рису. Сіль буде також сухою, якщо додати до неї трохи картопляного борошна (на 500 *г* солі — 30 *г* борошна) або якщо на дно

посудини, в якій вона зберігається, покласти аркушик промокального паперу.

Дріжджі можна зберегти свіжими протягом двох тижнів, якщо порізати їх на дрібні шматки, скласти в банку і залити холодною водою. Зберігати в холодному темному місці.

Дріжджі не втрачають свіжості протягом кількох тижнів, якщо їх перетерти з борошном, покласти в чашечку або склянку і зверху ще посипати борошном. Можна просто покласти дріжджі в подрібнену сіль.

Мак швидко тухне. Свіжий мак найкраще зберігати в мішечку з полотна в прохолодному приміщенні, яке добре провітрюється. Молоти мак треба тільки на один раз, інакше він швидко псується, гіркне.

Горіхи найкраще зберігаються, якщо їх помити в холодній воді, потім розстелити на відкритому свіжому повітрі, кожного дня помішуючи, до висихання. Зберігати горіхи треба зовсім сухими в мішках і в підвішеному стані.

Сушені фрукти й овочі найкраще зберігаються в мішечках з марлі в підвішеному стані у прохолодному приміщенні. Їх треба час від часу перебирати і усувати зіпсовані.

Сухе печиво зберігається протягом тривалого часу, якщо його покласти в жерстяну коробку, щільно закрити і тримати в прохолодному приміщенні.

Торт не буде так сохнути, якщо в картонну коробку, де він лежить, покласти яблуко.

Чорний і білий хліб треба тримати окремо. Білий легко вбирає запах чорного, від чого погіршується його смак.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ЩОСЬ ЗІПСУВАЛОСЬ?

Страва може пригоріти, википіти, можна пересолити її або, навпаки, забути посолити. Це небажано і прикро для домогосподарки, але, якщо вже так трапилось, треба негайно шукати вихід: «рятувати» страву, щоб вона була їстівною.

Страва пересолена. Якщо суп пересолений, цьому можна зарадити: треба покласти в столову ложку грудочку цукру й опустити в суп. Коли цукор почне танути, вийняти ложку з цукром. Це можна повторити кілька разів, міняючи грудочку цукру.

До овочевих страв, супів можна також додати рису чи картоплі і долити води.

У пересолений **гуляш** або смажене м'ясо теж можна додати рису чи картоплі, жиру і долити води.

Якщо квашена капуста пересолена або дуже кисла, перед вживанням можна промити її кілька разів у чистій воді.

Якщо пересолене тісто або печиво, цьому навряд чи можна зарадити. Краще недосолити.

Борошняна страва пригоріла. Ці страви не можна варити на відкритому полум'ї. Навіть якщо полум'я прикрите підставкою, може трапитись, що страва пригорить. Це помітно, в першу чергу, по запаху. В такому випадку треба негайно зняти каструлю з вогню і пересипати страву в інший посуд, звичайно, без пригорілої частини. Посуд, в який пересипано страву, накрити зволоженою тканиною. Вона вбере в себе пригорілий запах. Позбутися запаху і смаку пригорілого можна також, якщо додати до страви гарячого молока.

Млинці прилипають до сковороди з кількох причин:

Тісто дуже рідке. В цьому випадку додають борошно, однак, розводять його в окремій посудині, щоб переконатись, чи консистенція тіста нормальна для випікання.

Низька якість борошна. В такому випадку додають трохи манки або панірувальних сухарів.

Холодна сковорода. Млинці треба випікати тільки в гарячому жирі.

Якщо навіть млинці вийдуть розірваними, можна порізати їх у вигляді локшини, ромбів, квадратів і змішати з молотим м'ясом, засмаженим з цибулею. Вийде смачна друга страва.

Молоко скипілось. Не треба виливати його. Воно пригодиться для дріжджового тіста.

М'ясо жорстке. Слід його помолоти, додати яйце, спеції, обсмажити в жирі і покласти в суп. Молоте м'ясо можна також використати для млинців або іншої страви.

Страва дуже жирна. Поставити посуд із стравою в холодне місце і, коли страва вистигне, зняти жир.

Заварний крем рідкий. Ці креми бувають рідкі з таких причин:

Крем мало варився (що мало вірогідно, бо якщо всі складники змішані в правильній пропорції, крем має загуснути швидко). Треба доварити його.

У кремі багато рідини. Рятуючи становище, треба додати до нього борошна. Щоб крем не збивався в грудки, борошно додають крізь сито малими порціями, весь час помішуючи.

Вершкове масло розтоплене або дуже рідке. В цьому разі слід покласти крем в холодне місце і під час застигання кілька разів помішати його.

Начиняти печиво можна тільки густим кремом і тоді, коли воно вистигне.

Варення, повидло, маринади тощо пліснявіють. Якщо через кілька днів цей процес не припиниться, банку треба розкрити, зняти пліснявy, додати цукру, солі або оцту (залежно від того, що псується) і добре перекип'ятити або пропастеризувати. Якщо плеснява з'явилась через кілька тижнів чи місяців, ці заходи ні до чого. В даному разі не зіпсовану частину слід використати.

Холодець не застигає. Це може статися з двох причин: коли в холодці багато води і коли він мало варився. В обох випадках допоможе желатин, який спочатку заливають переваренoю холодною водою, а коли набрякне, розчиняють в теплій і додають до холодцю.

Заправка взялася грудками. Можна перетерти її крізь сито, додати трохи води і добре розмішати.

Ядро волоських горіхів дуже висохло. Треба цілі горіхи в шкаралупці потримати 5—6 днів в злегка підсоленій воді. Вода через шкаралупку проникне в ядро горіха і відновить його консистенцію і смак.

Сало або жир згіркли. Можна перетопити їх із скибкою хліба та дрібно нарізаною цибулею і процідити.

Кілька нарізаних морквин усунуть неприємний запах свіжого топленого вершкового масла.

Щоб усунути своєрідний присмак і запах яловичого, свинячого чи баранячого жиру, треба порізати його на невеличкі шматки, покласти в каструлю і залити молоком так, щоб воно ледь покрило жир. Коли молоко перекипить, жир злити, процідити і охолодити. На ньому дуже добре смажити.

Гірчицю, що засохла, можна зробити придатною до вживання, коли розмішати її з розчином цукру й оцту.

Черствий хліб і булки знову стануть свіжими, якщо змочити скоринку водою і покласти на кілька хвилин у теплу духовку.

СКЛАДАННЯ МЕНЮ

При складанні меню перш за все слід брати до уваги поживність харчових продуктів, яка вимірюється калоріями. Кількість калорій, необхідних людині, залежить від пори року, віку, статі та роду заняття (табл. 1). Готуючи будь-яку страву, треба прагнути максимально зберегти поживні речовини сирих продуктів під час їх обробки, приготувати смачний і разом з тим висококалорійний обід чи сніданок.

Таблиця 1

Добова потреба людського організму в поживних речовинах і калоріях залежно від категорії людей

Категорія людей	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорії
Учні (14—18 років)	460	110	100	3300
Студенти (18—24 роки)	500	105	100	3350
Особи, що виконують сидячу роботу . .	410	100	75	2800
Особи, що виконують середньо-важку фізичну роботу	470	110	100	3200
Особи, що виконують важку фізичну роботу	650	130	137	4500
Вагітні жінки	420	110	80	2900
Жінки, що годують немовлят материнським молоком	380	110	85	3000
Літні люди	380	80	58	2400

Найважливіші поживні речовини — це білки, жири і вуглеводи. Крім них, в продуктах харчування є вітаміни, мінеральні речовини і вода. Білки — основний будівельний матеріал людського організму; жири і вуглеводи — джерело енергії; вітаміни — регулятори діяльності організму. Смачно приготовані страви постачають організму поживні речовини, потрібні для його діяльності.

Чим різноманітніше меню, тим більше гарантії, що організм одержить все необхідне. Ось чому при складанні меню ми повинні знати, які продукти містять в собі ті чи інші корисні й потрібні для організму людини поживні речовини (табл. 2, 3).

Найбільше б і л к і в містять молочні продукти, м'ясо і яйця. Багато також білків у квасолі, горосі, грибах, у борошняних виробах. Картопля і овочі бідніші на білки (табл. 3 і 4).

Таблиця 2

Вміст поживних речовин, калорій і вітамінів в окремих продуктах (на 100 г)

Назва продуктів	Білки, г	Жири, г	Вугле-води, г	Вітаміни				Калорії
				A	B	C	D	
Незбиране молоко	3,4	3,3	4,8	+	+	+	+	67
Вершки	2,6	34	3,0	+	+	+	+	340
Сметана	3,5	20	3,0	+	+	+	+	217
Кефір	3,0	3,0	—	+	+	+	+	56
Сир коров'ячий:								
нежирний	28,0	27,0	—	+	+	+	+	327
середньої жирності	17,0	4,0	2,0	+	+	+	+	98
жирний	13,0	38,0	2,0	+	+	+	+	414
1 яєчний жовток	2,6	5,0	—	+++	+++	+++	+++	58
1 яєчний білок	4,6	—	—	+	+	—	—	16
Хліб білий	7,0	—	55,0	+	+	—	—	260
« сірий	8,0	1,0	51,0	+++	+	—	—	251
Какао (порошок)	23,0	25,0	21,0	—	—	—	—	450
Шоколад	6,0	27,0	64,0	—	—	—	—	535
Цукор	—	—	99,8	—	—	—	—	410
Мед	—	—	81,0	—	+	—	—	335
Крупа (пшенична)	12,0	—	76,0	—	—	—	—	369
Копчене сало	3,0	85,0	—	—	—	—	—	803
Суха ковбаса	28,0	48,0	—	—	—	—	—	564
Жирна баранина	19,1	23,6	—	+	+	+	—	289
Телятина	21,7	3,1	0,5	+	++	+	—	120
Нежирна яловичина . . .	20,6	3,5	0,6	+	++	+	—	120
Нежирна свинина	17,5	23,9	0,3	—	+++	—	—	295
Жирна яловичина	18,9	24,5	0,3	+	+	+	—	156
Жирна свинина	15,1	35,0	0,3	+	++	+	—	389
Печінка (теляча, яловича)	19,9	3,7	3,3	+++	+++	+	—	130
Язик	17,7	17,6	0,1	—	++	+	—	229
Жирна шинка	24,7	35,5	—	—	—	—	—	441
Нежирна шинка	24,0	8,0	—	—	++	—	—	173
Оселедець	15,5	7,6	—	+	+	+	++	134
Свіжий короп	19,8	1,9	—	+	+	+	+	99
Тараня	4,3	14,2	—	+	+	—	+	196
Курча	23,3	3,1	—	—	+	+	—	130
Качка, гуска	14,1	31,8	—	—	+	+	—	455
Курка	17,5	1,4	—	—	+	+	—	156

З найбільш вживаних ж и р і в найкорисніші смалець, олія і особливо вершкове масло, яке містить в собі вітаміни А і Д.

Жири треба вживати обережно. Дуже жирні страви можуть викликати хвороби печінки та жовчного міхура.

В у г л е в о д а м и багаті продукти, які містять крохмаль і цукор. Найбільше вуглеводів є у зерні хлібних злаків, у сухих стручкових.

Дуже цінні для організму фрукти, які містять 10—20 % цукру, вітаміни.

В і т а м і н и — це хімічні сполуки часто дуже складної структури. Для них характерні специфічні фізіоло-

Таблиця 3

Вміст поживних речовин і калорій в овочах та грибах (на 100 г)

Назва продуктів	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорії
Квасоля стручкова	0,6	0,2	12,1	38
Квасоля-боби	23,7	2,0	56,1	346
Зелений горошок	6,6	0,5	14,7	70
Жовтий горох	23,4	1,9	52,8	330
Картопля	2,0	0,2	20,9	96
Салат	1,4	0,3	1,1	16
Свіжі гриби	4,9	0,2	5,0	50
Сушені гриби	37,0	3,0	35,0	317
Цибуля	1,3	0,4	9,4	45
Цвітна капуста	2,5	0,3	4,6	32
Капуста	5,3	0,5	6,7	54
Помідори	1,0	0,2	4,0	26
Зелений перець	1,2	0,2	5,7	29
Редька	1,2	0,2	3,8	22
Морква	1,2	0,3	9,1	45
Спаржа	1,6	0,1	1,7	14
Соя	33,7	19,2	27,1	421
Дині	1,1	0,1	6,5	32
Огірки	0,8	0,2	3,1	17
Селера	1,4	0,3	8,8	45

Таблиця 4

Вміст вітаміну С, *мг*, в овочах та фруктах (на 100 г)

Назва овочів та фруктів	Вітамін С	Назва овочів та фруктів	Вітамін С
Зелений перець	250	Горіхи	1200
Хрін	200	Чорна смородина	300
Зелень петрушки	150	Апельсини	100
Червона капуста	70	Суниці	60
Цибуля	60—100	Агрус	50
Помідори	40	Лимони	40
Салат	15—30	Малина	30
Капуста	30	Яблука	7—30
Цвітна капуста	25	Вишні	15
Редька	25	Персики	10
Картопля	100	Кавуни	7
Морква	5	Сливи	5
Огірки	5	Груші	4
Зелений горошок	25	Виноград	3
Суха шипшина	4500		

гічні властивості. Вітаміни містяться і в рослинних, і в тваринних продуктах (табл. 2, 4). Для нормальної діяльності людського організму, для його здоров'я, правильного розвитку та функціонування потрібний цілий комплекс вітамінів (табл. 5).

Таблиця 5

Добова потреба людського організму у вітамінах, *мг*, залежно від віку

Вік людини	Вітаміни				
	A	B_1	B_2	C	D
До 7 років	1	1	2	30—35	0,010
Від 7 до 14 років	1	1,5	2	50	0,012
Понад 14 років	1	2	2	50	0,015
Дорослі, що виконують:					
легку фізичну роботу	2	2	2	50	0,010
середньо-важку фізичну роботу	3	2,5	2	75	0,015
важку фізичну роботу	4	3	2	100	0,020

Деякі вітаміни розчиняються у воді, інші — в жирах. Ті, що розчиняються в жирах — A, D, E K,— накопичуються в організмі поступово. Вітамінів, які розчиняються у воді, організм нездатний накопичувати. Їх потрібно щоденно поповнювати.

Людський організм потребує ще різні мінеральні речовини. Найголовніші з них — кухонна сіль, вапно, фосфор, залізо, вірніше, їх хімічні сполуки. Сіль додається в страви не тільки для смаку, вона є однією із складових частин нашого організму, і тому в їжі обов'язкова. Без вапна й фосфору, які конче потрібні для нормальної роботи нервової системи та багатьох органів, не обійтись передусім молодому організму.

Майже всі продукти харчування містять в собі воду. Крім води, яку одержує організм разом із продуктами харчування, він потребує і питну воду. Хороша питна вода — неодмінна умова здорового, повноцінного харчування.

Потреба організму в поживних речовинах значною мірою залежить від пори року. Взимку меню має відрізнятися від літнього. Взимку, коли організм витрачає багато тепла, потреба в жирних стравах зростає; влітку краще готувати легкі страви, використовувати якнайбільше сезонних продуктів.

При складанні меню слід подбати і про необхідну кількість чорного хліба, що сприятиме нормальній роботі кишечника та інших внутрішніх органів.

Багато значить і спосіб приготування та зовнішній вигляд страв. Наприклад, рублені, молоті, протерті продукти швидше засвоюються організмом людини, красиво оформлені страви збуджують апетит, отже, і краще засвоюються.

Складаючи меню, треба також враховувати кліматичні умови, пори року, виконувану роботу, вік і стать, стан здоров'я людини.

Надзвичайно важливо, щоб харчування було різноманітне і пропорційне. Шкідливо і недоїдати, і переїдати. Здорова доросла людина харчується три-чотири рази на день. Кількість продуктів для овочевих страв та м'яса на одну особу наведена в табл. 6 і 7.

Таблиця 6

Кількість м'яса та інших продуктів (*г* або шт.) на одну особу

Назва продукту	М'ясо варене	М'ясо смажене цілим шматком	Натуральна відбивна або биток	Відбивна в яйцях і сухарях	Печеня	Гуляш	Фарш
Баранина	—	200	—	180	200	—	—
Телятина	—	150	120	100	160	80	60
Курчата	—	1/4 шт.	—	1,2 шт.	1/4 шт.	—	—
Свинина	160	150	120	100	150	80	60
Фазан	—	1/4 шт.	—	—	—	—	—
Куріпка	—	1/2 шт.	—	—	—	—	—
Риба	200	180	150	120	—	—	100
Качка	—	1/6 шт.	—	—	250	—	—
Гуска	—	1/8 шт.	—	—	—	120	—
Поросятина	—	250	—	—	200	—	—
Яловичина	160	140	120	—	150	80	60
Зайчатина	—	250	—	—	200	—	60
М'ясо козулі або оленя	—	160	140	—	—	—	60
Індик	—	1/6 шт.	—	—	—	—	—
Курка	250	1/4 шт.	—	—	250	—	—
М'ясо дикого кабана	200	200	—	—	—	—	—
Жир	—	—	20	50	15	20	5
Цибуля	—	—	—	—	30	—	—

Корисно додержуватися такого режиму харчування: за 1—1,5 *год* після пробудження — 25% добової кількості калорій, о 13—14 годині — 25% калорій, о 17—18 годині 40% калорій, за 1—2 *год* перед сном — 10% калорій.

Таблиця 7

Кількість продуктів, в г, для овочевих страв на одну особу

Назва продукту	Для 200 г супу	Для 300 г овочевих страв	Для гарніру	Для 100 г соусу (підливи)	Для салату
Картопля	50	150	200	—	120
Картопля-пюре	60	—	180	—	—
Пшенична крупа	30	—	60	—	—
Буряк	120	—	—	—	120
Гриби	30	120	100	30	100
Капуста	80	120	150	—	100
Цвітна капуста	80	200	200	—	150
Брюссельська капуста	50	120	150	—	—
Помідори	150	200	—	150	120
Рис	30	—	60	—	—
Морква	50	150	200	—	100
Щавель	30	100	—	80	—
Спаржа	60	200	250	—	150
Боби квасолі	30	100	—	—	100
Жовтий горох	30	100	—	—	—
Хрін	—	—	—	50	—
Гарбуз	150	180	200	—	—
Селера	20	—	—	100	120
Зелена стручкова квасоля	40	150	200	—	120
Смалець або вершкове масло для заправки	5	10	5	5	—
Борошно для заправки	10	20	—	5	—
Смалець або вершкове масло для тушкування	5	10	5	5	—

Останнім часом такий розподіл вважається найраціональнішим, бо доведено, що працездатність людини зменшується, якщо організм перевантажений продуктами. Харчуватись треба, як правило, в один і той же час. Протягом дня не бажано «перебивати апетит» цукерками, печивом чи іншими солодощами.

За ніч людський організм використовує поживні речовини, тому неправильно робить той, хто на сніданок обмежується одним чаєм або кавою.

Основні правила раціонального харчування рекомендують:

1. Не вживати в надмірній кількості продукти, насичені білками (м'ясо, яйця, сир, кефір).

2. Не їсти багато продуктів, що пучать (чечевиця, горох, капуста).

Таблиця 8

Порівняльна таблиця ваги, г, і міри деяких продуктів

Назва продуктів	Склянка, 250 *мл*	Столова ложка	Чайна ложка
Борошно	160	25	10
Крохмаль	200	30	10
Сухарі панірувальні	125	15	5
Крупа гречана	210	25	—
Крупа манна	200	25	8
Крупа перлова	230	25	—
Крупа ячна	180	20	—
Рис	230	25	—
Пшоно	220	25	—
Квасоля	220	—	—
Горох лущений	230	—	—
Мак	230	35	15
Цукор-пісок	200	25	10
Сіль	325	30	10
Масло вершкове топлене	245	20	5
Молоко незбиране	250	20	—
Молоко згущене	—	30	12
Сметана	250	25	10
Желатин в порошку	—	15	5
Оцет	250	15	5

Примітка. В таблиці подається приблизна вага. Склянку або ложку набирають з верхом, а потім ножем знімають по вінця.

3. Не складати меню зількома продуктами, багатими на вуглеводи (картопля, квасоля, тісто).

4. Не вживати за один прийом їжі кілька продуктів, багатих на жири (сало, вершкове масло, майонез, гарнір у жирі).

5. Споживати у однаковій пропорції легкі та важкі для травлення продукти.

6. Споживати наступного разу легкі для травлення продукти, якщо організм перевантажений стравами.

Меню слід складати завжди планомірно, а не стихійно, щоб харчування задовольняло всіх членів сім'ї. Необхідно зважати на вік, роботу, здоров'я, до певної міри — на смаки і не в останню чергу — на бюджет сім'ї. Не треба класти у страви, що варяться, надміру спецій, краще додати їх у готові страви. Слід дотримуватися правил гігієни під час готування страв: ретельно мити руки, пов'язувати волосся, стежити, щоб завжди був охайний фартух.

Готуючи страви, слід куштувати їх окремою ложкою, яку треба кожного разу мити. Належну увагу слід приділити сервіруванню столу.

Навесні найважче складати меню, тому що свіжих продуктів не вистачає й доводиться використовувати свіжоморожені, а також різні консервні вироби — мариновані й консервовані фрукти та овочі, варення, повидло тощо. Хоч навесні мало свіжих продуктів, все одно треба дбати про різноманітність страв.

Для полегшення користування книгою у табл. 8 подається порівняння ваги і міри деяких продуктів.

ВЖИВАННЯ СПЕЦІЙ

Спеції слід класти в страву в міру, відповідно до характеру страви. Не треба зловживати їми, сподіваючись, що в такий спосіб вдасться зробити смачною зіпсовану страву. Точного рецепту щодо застосування спецій не може бути: це справа смаку. Треба мати на увазі, що доза спецій, вказана в окремих рецептах, розрахована на людей, які люблять страви з помірною кількістю спецій.

Готуючи страви, слід куштувати їх і додавати спецій потроху, до появи бажаного смаку та аромату.

Холодні страви, як правило, треба більше приправляти спеціями, ніж гарячі, в яких смак і запах різкіші.

Червоний перець надає страві приємного смаку й красивого кольору. Але не кожний може вживати його. Отже, якщо за рецептом вимагається червоний перець, роблять окремо підливу, яку потім кожен може додати собі за смаком. Роблять це так: жир підігрівають, але щоб він не був дуже гарячим, додають червоного перцю, добре розмішують, щоб не було грудочок, й одразу заливають невеликою кількістю води, солять, розмішують і дають закипіти. Така перцева заправка в жиру може зберігатися довгий час.

Чорний перець вживається майже так само широко, як і червоний. Додається в страви, які їдять сирими, вареними та смаженими.

Чорний перець слід класти в страву тільки під кінець varіння або тушкування.

Зелень петрушки вживається дрібно нарізаною. Нею

притрушують дуже багато страв. Вона не тільки прикрашує страви, а й надає їм приємного смаку.

Зеленню петрушки приправляють вже зварену страву. Петрушка стане ароматнішою, якщо її помити не холодною, а теплою водою.

З таким же успіхом використовується **кріп**, особливо свіжа зелень. Як і зелень петрушки, його дрібно січуть і притрушують страви.

Зелень селери теж надає багатьом стравам гарного вигляду, приємного смаку і запаху.

Зелену цибулю вживають переважно сирою. У варені та смажені страви додавати зелену цибулю не прийнято, бо її ніжний смак і запах не відчуватимуться.

Кмин надає окремим стравам своєрідного смаку і запаху. Додається в страви сирим, у варені і смажені страви — в однаковій кількості.

Найпоширеніша приправа для страв — **цибуля**. Вона вживається в незліченній кількості страв. Як правило, цибулю тушкують або підрум'янюють у жирі. Таким чином у ній найкраще зберігаються ефірні масла. Лише в окремих випадках цибулю варять, а потім виймають із страви (на стіл не подають).

В угорській кухні цибулю найчастіше вживають дрібно порізаною, тушкованою в гарячому жирі і посипаною червоним молотим перцем. Не слід класти в страви сиру молоту або терту на тертушці цибулю. Вона надасть страві неприємного смаку.

Якщо хтось не любить сирої цибулі, а вона конче потрібна для приготування страви, наприклад, салатів, вживати її можна двома способами: 1) нарізати тонкими кружальцями й занурити на мить у окріп, потім прополоскати в холодній воді, зцідити і домішати до салату; 2) нарізати кружальцями і посолити, а через кілька хвилин вижати з цибулі сік і використати для салату.

Часник теж широко вживаний в угорській кухні продукт. Він вважається лікувальним, однак дехто не любить його. Безперечно, їсти часник сирим, тушкованим чи вареним — справа виключно смаку, але, щоб перебити своєрідний присмак у стравах з баранини, без часнику, цибулі та інших спецій не обійтись.

Лавровий лист надає страві особливого смаку і запаху. Вживати його слід помірно, бо велика кількість лаврового листа надає страві гіркоти.

Якщо не бажано, щоб цибуля, часник, чорний перець, лавровий лист та інші спеції плавали в супі, можна покласти їх в мішечок з двох шарів марлі, зав'язати, виварити, а потім вийняти. Смак і запах спецій залишиться.

Багато страв споживають з **оцтом**. Найкращий винний або фруктовий оцет. Слід пам'ятати, що оцтова есенція в 10 разів міцніша за оцет і вживати її треба у відповідній дозі.

Сіль теж слід вживати обережно, бо вона викликає спрагу. Сучасна медицина не радить споживати велику кількість солі, бо це сприяє ранньому захворюванню артеріосклерозом.

СУПИ



Супи — важлива страва в нашому харчуванні, яка, в основному, має виконувати роль збудника апетиту, тому завжди слід дбати, щоб вона була багата на вітаміни й мінеральні солі.

Продукти необхідно підбирати відповідно до сезону. Не варто готувати влітку страви з консервованих або сухих продуктів. Спецій треба додавати стільки, щоб вони доповнювали, поліпшували смакові якості страви. Заправи слід заварювати наприкінці, а в більшості випадків краще варити їх окремо. Готувати супи найдоцільніше перед самим споживанням, щоб вони не втрачали своїх поживних якостей.

Найкращою водою для супів є питна, що не містить сторонніх мікроорганізмів, мінеральних солей тощо. Варіння можна починати і в холодній, і в гарячій воді.

Щоб одержати міцний, наваристий бульйон, м'ясо і кістки слід починати варити в холодній воді: всі поживні речовини перейдуть в бульйон. Коли ж потрібне смачне м'ясо, його слід починати варити в гарячій воді.

Овочі і крупи слід класти в гарячу воду. Винятком є картопля та сухі боби, що кладуться у холодну воду. Доводити до кипіння треба завжди на сильному вогні, потім вогонь зменшити.

Моркву, корені петрушки та селери слід вибирати для супів невеликі, коротші: вони швидше варяться і кращі на смак. Не можна тримати чищені овочі у воді, бо вони

втратять поживні якості, нарізувати їх треба тільки перед додаванням у суп. Овочі слід нарізувати уздовж на 4—5 часток. Перш ніж класти варити капусту, треба уважно проглянути, чи немає серед листя комах, якщо є — вимочити її у трохи підсоленій воді.

Для готування м'ясного бульйону доцільно користуватися завжди однією посудиною.

Будь-яку юшку з риби ніколи не слід помішувати.

ЮШКА РИБНА ПРОЗОРА

Продукти для приготування: 1 *кг* риби (яльці, йоржі, окуні, риб'ячі голови), 2 яєчних білки, лавровий лист, молотий чорний та червоний перець, кріп, сіль.

Вичищену, добре помиту дрібну рибу заливають водою, кип'ятять 25—30 *хв*, охолоджують і проціджують крізь марлю. У холодну юшку додають збиті білки і дають відстоятися. Потім обережно переливають у казанок, додають перець, сіль, лавровий лист і знову ставлять на вогонь. Коли юшка закипить, 10—15 *хв* варять у ній шматки великої риби. Наостанку додають кріп.

ЮШКА З ІКРОЮ

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжої риби з ікрою, 2—3 лаврових листочки, чорний та молотий червоний перець, борошно, вершкове масло, цибуля, оцет, сіль.

Вичищену рибу разом з ікрою нарізають невеликими шматками і солять. З борошна, тертої цибулі та червоного перцю на вершковому маслі готують заправу, заливають водою, додають трохи оцту, лавровий лист, кілька горошин чорного перцю і кип'ятять. Далі кладуть нарізану рибу і варять до готовності.

ЮШКА ПОДВІЙНА РИБАЛЬСЬКА

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжої риби, 2—3 лаврових листочки, молотий чорний та червоний перець за смаком, сіль.

Відібрану для юшки більшу рибу чистять, а дрібнішу тільки вительбушують. Нечищену рибу нарізують надрібно і в марлевому мішечку опускають у казанок, де вариметься юшка. Півгодини кип'ятять, потім зціджують юшку в казанок, а рибу викидають. Чищену рибу ріжуть навпіл і відварюють у юшці без мішечка. Наприкінці варки додають сіль, лавровий лист, перець, дають добре закипіти і юшка готова. Жодних спецій більше до юшки додавати не слід, щоб не зіпсувати її смакових якостей.

ЮШКА З РИБНОЇ СУМІШІ

Продукти для приготування: 1 *кг* різної риби, 50 *г* картоплі, 50 *г* помідорів, 50 *г* зеленого перцю, 50 *г* борошна, 1 яйце, 100 *г* цибулі, 1 столова ложка молотого червоного перцю, сіль.

Чим більше різних видів риби, тим смачнішою буде юшка. Однак найкращого смаку надає юшці короп. Далі додають щуку, судака, а вже потім — іншу рибу. Звичайно, такий вибір риби можливий, переважно, на рибалці, під час відпочинку.

Почищену, помиту рибу нарізують шматками, укладають у казанок, додають помідор, очищений від зерен, зелений і червоний перець, сіль та нарізану дрібними кубиками картоплю. Заливають водою, додають терту або дуже дрібно порізану цибулю і варять 30 *хв*. Потім рибу виймають, юшку проціджують і відварюють до неї дрібні галушки з 50 *г* борошна і 1 яйця. З риби вибирають кістки, кладуть її у юшку і споживають гарячою.

ЮШКА „АСОРТІ“

Продукти для приготування: 1 *кг* риби (щука, носар, йорж, короп), 80 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль.

Рибу чистять, миють, ріжуть на шматки і варять у підсоленій воді. В окремій посудині підігрівають смалець, підрум'янюють у ньому дрібно нарізану цибулю, додають червоний перець і кладуть туди шматки відвареної риби. Через 5—6 *хв* рибу заливають юшкою і варять до повної готовності.

ЮШКА РИБНА З БІЛИМ ВИНОМ

Продукти для приготування: 1 *кг* риби, 300 *г* натурального білого вина, 100 *г* цибулі, 150 *г* моркви, 80 *г* коренів петрушки, 2 зелені перчини, 2 помідори, 1 чайна ложка мілотого червоного перцю, сіль.

Цибулю, моркву, петрушку, зелений перець і помідори нарізують кружальцями, солять, посипають червоним перцем, заливають водою і кип'ятять 15—20 *хв*. Почищену, нарізану шматками рибу присолюють, заливають в окремій посудині вином і залишають так на 15—20 *хв*. Потім до риби додають овочі та відвар і варять до готовності.

БУЛЬЙОН М'ЯСНИЙ

Продукти для приготування: 500—600 *г* яловичини, 400—500 *г* кісток, 120 *г* моркви, 80 *г* коренів петрушки, 50 *г* коренів селери, одна невелика брюссельська капустина, 70 *г* цибулі, 2—3 зубки часнику, 6—8 горошин чорного перцю, сіль, тонка локшина.

Добре помиті м'ясо і кістки кладуть в холодну воду (2,5 *л*), додають цілу цибулину та часник, солять і варять 1,5 *год* на малому вогні. Потім кладуть овочі, чорний перець і варять до готовності м'ясо та овочі. Якщо бульйон має білий колір, беруть чайну ложку жиру і засмажують на ньому трохи тертої моркви. Від неї бульйон набуде золотавого кольору. Локшину відварюють окремо в солоній воді, відкидають на друшляк. Коли подають на стіл, кладуть у тарілку і заливають бульйоном.

БУЛЬЙОН ІЗ КІСТОК ЯЛОВИЧИНИ

Продукти для приготування: 700—800 *г* кісток, 130 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 60 *г* коренів селери, 60 *г* цвітної капусти, 60 *г* брюссельської або білоголовкової капусти, 40 *г* цибулі, 1 зелена перчина, 1 помідор або столова ложка томатної пасти, 10—12 горошин чорного перцю, 1—2 свіжих або сушених гриби, 1—2 зубки часнику, сіль.

Готують так само, як «Суп із гусячих або качачих потрухів» (див. стор. 36).

БУЛЬЙОН „АСОРТІ“

Продукти для приготування: 300 *г* кісток яловичини, 300 *г* м'яса яловичини середньої жирності, 4 курячі ніжки, 2—3 курячі шийки, 1 яєчний білок, 2 столові ложки томатної пасти, 100 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 30 *г* грибів, 30 *г* капусти, 20 *г* цибулі, 15 горошин чорного перцю, сіль, 2 кусочки цукру-рафінаду.

Всі продукти чистять і миють. М'ясо пропускають крізь м'ясорубку, кладуть у каструлю разом із яєчним білком, томатною пастою, шинкованими або дрібно нарізаними овочами і добре вимішують, додавши 2—3 столові ложки води. Потім заливають охолодженим відваром із решти м'ясних продуктів, ставлять на вогонь і, весь час помішуючи, доводять до кипіння. Потім без помішування варять на зовсім малому вогні 3—4 *год*. Піну, що утворилась на поверхні, обережно знімають. Окремо підрум'янюють цукор-рафінад (стежать, щоб не згорів) для забарвлення ним бульйону, знявши з вогню, обприскують його 1—2 столовими ложками холодної води, відстоюють 10—15 *хв* і додають до бульйону. Солять бульйон тільки під кінець. Потім його зціджують крізь густу полотнину або марлю (навіть 2—3 рази). Якщо бульйон не досить прозорий, домішують один напівзбитий білок і повільно кип'ятять, доки на поверхню не зійде сіра піна, яку обережно знімають. До бульйону додають локшину або відварений, добре промитий рис. На стіл подають у чашках.

СУП ІЗ СВИНЯЧИХ РЕБЕР

Продукти для приготування: 1 *кг* свинячих ребер, 80 *г* моркви, 150 *г* коренів петрушки, 50 *г* коренів селери, 80 *г* цвітної капусти, 15 горошин чорного перцю, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, 1 столова ложка томатної пасти, 30 *г* цибулі, сіль.

З кісток оббирають м'ясо і готують так само, як «Суп із гусячих або качачих потрухів» (див. стор. 36).

СУП ЗБІРНИЙ

Продукти для приготування: 30 *г* свинячих кісток, 200 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 100 *г* брюссельської капусти, 100 *г* коренів селери, 100 *г* картоплі, 40 *г* смаль-

цю, 1 столова ложка томатної пасти, 500 *г* макаронів, 50 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 50 *г* тертого сиру, зелень петрушки, сіль.

Кістки разом з половиною всієї моркви та коренів петрушки варять 2 *год* у 2 *л* солоної води.

Решту овочів чистять, нарізують тонкою соломкою і тушкують у смальці. Копчене сало ріжуть дрібними кубиками, витоплюють жир, виймають шкварки. У цьому жирі кип'ятять томатну пасту, заливають зцідженим м'ясним відваром, кладуть туди порізані варені і тушковані овочі, шкварки, додають макарони, солять і варять ще 20—25 *хв*. При подачі на стіл кладуть до кожної тарілки потертий на тертушці сир.

СУП ОВОЧЕВИЙ ВЕСНЯНИЙ

Продукти для приготування: 120 *г* моркви, 150 *г* лущеного свіжого зеленого горошку, 100 *г* грибів, 200 *г* цвітної капусти, 2 листки селери, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 100 *г* коренів петрушки, 10 горошин чорного перцю, 200 *г* кісток, 20 *г* жиру, сіль.

Овочі чистять, миють і нарізують дрібними кубиками (цвітну капусту розбирають). Помиті кістки заливають двома літрами холодної води і варять 1,5—2 *год* на малому вогні разом з чорним перцем. Нарізані овочі (крім цвітної капусти) кладуть у розтоплений жир, заливають 50 *г* гарячої води, накривають кришкою і тушкують, доки вода не випарується. Тоді домішують зелень петрушки, тушкують 4—5 *хв* та доливають відвар з кісток. Солять і кип'ятять 20—25 *хв*. Цвітну капусту варять до півготовності у 250 *г* відвару і змішують із супом. Готують будь-яку заправу (гарнір) для супів.

СУП ОВОЧЕВО-М'ЯСНИЙ

Продукти для приготування: 150 *г* грудинки, 50 *г* цибулі, 100 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 50 *г* коренів селери, 200 *г* брюссельської капусти, 100 *г* свіжого зеленого горошку, 1 великий помідор або 2 столові ложки томатної пасти, 200 *г* картоплі, 50 *г* рису, 50 *г* макаронів, молотий чорний перець, зелень петрушки, 300 *г* кісток, сіль, сир.

Кістки кладуть варити в холодній воді. Грудинку нарізують тонкою локшиною і витоплюють з неї жир, в якому підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, додають нарізані локшиною моркву, коріння петрушки, селери, зелений горошок, заливають 100 *г* кісткового відвару і тушкують 8—10 *хв*. Потім домішують нарізану брусками картоплю, шатковану капусту і нарізаний скибками помідор, тушкують 10—12 *хв* і заливають зцідженим кістковим відваром.

Коли закипить, солять, додають перебраний, митий рис, поламані на 2—3 *см* макарони. Варять ще 40—50 *хв* на малому вогні, знімають, домішують молотий чорний перець і зелень петрушки. Тертий сир подають на стіл окремо і кладуть потім у суп до кожної тарілки.

СУП ІЗ БАРАНИНИ

Продукти для приготування: 300 *г* баранини, 40 *г* смальцю, 70—80 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 300 *г* картоплі, 50 *г* зеленої стручкової квасолі, 200 *г* сметани, 1 столова ложка борошна, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, трохи молотого чорного перцю, 1 *г* кмину, 2—3 лаврових листочки, сіль.

Дрібно нарізані цибулю і часник тушкують до напівготовності в смальці, домішують молотий червоний перець і заливають 50 *г* води. Коли вода википить, кладуть у жир нарізане малими кубиками м'ясо, солять, додають лавровий лист, молотий чорний перець та товчений кмин. Час від часу помішуючи і доливаючи потроху води, тушкують м'ясо під кришкою. Тим часом в іншій каструлі в солоній воді відварюють нарізані невеликими кубиками картоплю та невеликими шматочками квасолю. У смальці підрум'янюють борошно, заправляють ним картоплю і квасолю, змішують з тушкованим м'ясом і кип'ятять разом ще 5—7 *хв*. Подаючи на стіл, у тарілку кладуть по 1—2 столовій ложці сметани.

СУП-ГУЛЯШ ІЗ БАРАНИНИ

Продукти для приготування: 800 *г* баранячого м'яса з кістками (можна ребра), 400 *г* брюссельської капусти, 1 цибулина, 400 *г* картоплі, 100 *г* моркви, 70 *г* коріння

петрушки, 2 зубки часнику, 8—10 горошин чорного перцю, сіль.

Помите м'ясо заливають окропом, знову промивають у холодній воді, щоб зник неприємний запах. Тоді нарізують шматками по 20—30 *г* і кладуть варити у 2 *л* води. Коли м'ясо напівготове, додають порізану моркву, корінь петрушки, цілу цибулю та часник і чорний перець. Капусту розрізують на 4 частки, чищену картоплю — невеликими кубиками і все це варять разом із м'ясом на малому вогні до готовності.

СУП-ГУЛЯШ „УГОРСЬКИЙ"

Продукти для приготування: 500 *г* яловичини, 1 столова ложка смальцю, 70—80 *г* цибулі, 2—3 зубки часнику, 500 *г* картоплі, 2 помідори, 2 зелені перчини, 1 неповна столова ложка молотого червоного перцю, 1 *г* кмину, сіль.

Продукти для галушок: 1 яйце, 5—6 столових ложок борошна.

М'ясо миють і нарізують невеликими кубиками. Дрібно нарізані цибулю і часник тушкують у жирі, під кінець домішують молотий червоний перець і заливають невеликою кількістю води. Коли вона википить, кладуть у жир м'ясо, солять, знову доливають трохи води і, помішуючи, тушкують. Коли вода знову википить, додають потовчений кмин, нарізані часточками зелений перець та помідори (шкірку знімають), знову доливають трохи води і продовжують тушкувати. Коли м'ясо майже готове, доливають 1,5 *л* води, кладуть нарізану невеликими кубиками картоплю, а за 5—7 *хв* до готовності картоплі кидають замішані на одному яйці дрібні галушки.

СУП-ГУЛЯШ ВЕСНЯНИЙ

Продукти для приготування: 150 *г* моркви, 150 *г* коренів петрушки, 100 *г* коренів селери, 150 *г* зеленої стручкової квасолі, 250 *г* картоплі, 70—80 *г* цибулі, 200 *г* копченої ковбаси, 50 *г* смальцю, 100 *г* сметани, 1 яйце, 60 *г* борошна, 3 *г* молотого червоного перцю, сіль.

У жирі підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, додають молотий червоний перець, сіль, доливають трохи

води і кип'ятять 5—7 *хв*. Чищені овочі нарізують кубиками, ковбасу — тонкими кружальцями, кладуть все це в підсмажену цибулю, доливають 1,5 *л* води і на малому вогні варять до готовності. З борошна та яйця замішують тісто середньої консистенції і відварюють у супі дрібні галушки. При подачі на стіл у тарілку кладуть по 1—2 столові ложки сметани.

СУП-ГУЛЯШ „ШТУЧНИЙ"

Продукти для приготування: 750 *г* картоплі, 300 *г* свинячих кісток, 50 *г* смальцю, 30 *г* цибулі, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль, щіпка кмину, 2 зелені перчини, 1 помідор або 2 столові ложки томатної пасти, дрібні галушки з 1 яйця і 100 *г* борошна.

Помиті кістки кладуть варити в холодній воді на 2 *год* раніше. Дрібно нарізану цибулю трохи тушкують у жирі, домішують молотий червоний перець, нарізану кубиками картоплю і посипають товченим кмином. Картоплю, весь час помішуючи, тушкують на малому вогні, щоб не підгоріла цибуля. Потім заливають картоплю кістковим відваром. Під кінець солять, заварюють дрібні галушки і додають нарізані шматками зелений перець і помідори.

СУП ІЗ ГУСЯЧИХ АБО КАЧАЧИХ ПОТРУХІВ

Продукти для приготування: 1 *кг* потрухів, 120 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 50 *г* коренів селери, 50 *г* брюссельської або білоголовкової капусти , 60 *г* цвітної капусти, 50 *г* цибулі, 1—2 зелені перчини, 1—2 помідори або 2 столові ложки томатної пасти, сіль, 10—12 горошин чорного перцю, 1—2 свіжих або сушених гриби.

Голову, шию, ніжки, шлуночок, крила обливають окропом. Якщо треба, рештки пір'я обпалюють над полум'ям, миють, розрізують на маленькі шматочки і заливають холодною водою. Далі все роблять так, як описано в рецепті «Бульйон м'ясний» (див. стор. 31), тільки моркву, корені петрушки та селери нарізують дрібними кубиками, а цибулю дрібно січуть. Потім у жирі, зібраному з поверхні супу, тушкують 5—7 *хв* цибулю, додають нарізані овочі, заливають 100 *г* гарячої води і тушкують під кришкою.

Як тільки вода википить і залишиться один жир, заливають овочі половиною супу. Варять продукти в обох каструлях до півготовності, потім зливають в одну каструлю та доварюють до кінця.

СУП ІЗ КРОЛЯЧИХ ПОТРУХІВ

Продукти для приготування: 1 *кг* потрухів, 130 *г* моркви, 120 *г* коренів петрушки, 50 *г* коренів селери, 80 *г* цибулі, 2 лаврових листки, лимонна цедра, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 70 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 40 *г* борошна, 1 чайна ложка цукру, 2 столові ложки оцту, 150 *г* сметани, 1 столова ложка кропу, 1 чайна ложка гірчиці, сіль.

Почищені, помиті потрухи розрубують на малі шматки, кладуть на 5—6 *хв* у воду, що кипить, зливають її, промивають холодною водою, кладуть варити у холодну воду і, коли закипить, солять. Варять на малому вогні. Чищені овочі нарізують кружальцями, цибулю — навпіл і додають до потрухів. Разом з овочами кладуть спеції і варять до готовності. Нарізане малими кубиками сало витоплюють, шкварки виймають, в жирові підрум'янюють борошно та цукор, заливають водою, добре розмішують, щоб не було грудок. Заправляють цим зціджений відвар, доводять до кипіння, додають оцет (за смаком) і кип'ятять 8—10 *хв*, додають дрібно нарізаний кріп та гірчицю. У кожну тарілку кладуть сметану, заливають супом і кладуть у нього зварені потрухи та овочі.

СУП ІЗ МИСЛИВСЬКОЮ КОВБАСОЮ

Продукти для приготування: 150 *г* мисливських ковбасок, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 70—80 *г* цибулі, 150 *г* нарізаної ромбиками локшини, 3—4 картоплини, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль.

Копчене сало нарізують дрібними кубиками, витоплюють і в жирі підсмажують до рум'яного кольору домашню локшину (ромбиками 1,5 × 1,5 *см*), домішують дрібно нарізану цибулю, теж підсмажують, потім посипають молотим червоним перцем, солять і доливають 1,5 *л* води. Потім кладуть у суп нарізану дрібними кубиками картоплю і, часто помішуючи, щоб локшина не пригоріла, на малому вогні варять до готовності.

СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ КОВБАСОЮ

Продукти для приготування: 750 *г* картоплі, 30 *г* смальцю, 30 *г* борошна, 20 *г* цибулі, зелень петрушки, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 1 зелений перець, 150 *г* сметани, 100 *г* копченої ковбаси середньої жирності, сіль.

Картоплю чистять, миють, нарізують невеликими кубиками, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Тоді солять і варять на дуже малому вогні. У гарячому жирі трохи підрум'янюють борошно, домішують дрібно нарізані цибулю та зелень петрушки, тушкують і наприкінці домішують молотий червоний перець. Потім знімають з вогню, заливать склянкою холодної води і розмішують, щоб не було грудок. Одержане доливають до супу, доки картопля не зовсім зварена, і кип'ятять разом, поки звариться картопля. Наприкінці додають нарізаний кружальцями зелений перець і нарізану тонкими кружальцями ковбасу, знімають з вогню, накривають кришкою і подають на стіл через 8—10 *хв*. Сметану кладуть у кожну тарілку.

КАПУСНЯК ІЗ КОВБАСОЮ

Продукти для приготування: 400 *г* квашеної капусти, 40 *г* смальцю, 60 *г* борошна, 20 *г* цибулі, 50 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* копченої ковбаси, 100 *г* сметани, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль.

Квашену капусту варять до готовності у 1,5 *л* води. Копчене сало нарізують дрібними кубиками, витоплюють з нього жир, в якому (разом із шкварками) 7—8 *хв* смажать нарізану тонкими кружальцями ковбасу. Кладуть все це в капусту. В смальці підрум'янюють борошно, домішують молотий червоний перець, терту цибулю, заливають холодною водою і теж кладуть до капусти. Кип'ятять разом ще 10 *хв*. Подаючи на стіл, до кожної тарілки додають по 1—2 ложці сметани.

СУП КАПУСТЯНИЙ

Продукти для приготування: 500 *г* білоголовкової свіжої капусти, пучок кропу, 50 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 30 *г* борошна, 1/2 чайної ложки молотого

червоного перцю, щіпка молотого чорного перцю, 20 *г* цибулі, 150 *г* сметани, 300 *г* свинячих кісток, 1—2 столові ложки оцту, 1 зелена перчина, 1 помідор, сіль.

Миті кістки кладуть варити в холодну воду і варять 1—1,5 *год* (солять, коли закипить). Почищену капусту нарізують квадратиками 2 × 2 *см*. Кістковий відвар зціджують, кладуть до нього зв'язаний ниткою кріп, нарізану капусту та дрібно посічену цибулю. У сковороді витоплюють жир із копченого сала, яке нарізують малими кубиками. Шкварки виймають. У цьому жирі підрум'янюють борошно, наостанку домішують молотий червоний перець, доливають трохи холодної води, добре розмішують, щоб не було грудок і доливають до капусти. Помішуючи, кип'ятять до готовності. Під кінець додають нарізані кружальцями зелений перець та помідор, оцет (за смаком), молотий чорний перець.

У кожну тарілку кладуть сметану і заливають гарячим супом. Зверху кладуть шкварки.

СУП ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

Продукти для приготування: 300 *г* квашеної капусти, 1 *л* розсолу, 300 *г* копченого м'яса з кісткою, 30 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, кріп, 150 *г* копченої ковбаси середньої жирності, 200 *г* сметани, щіпка молотого чорного перцю, 30 *г* борошна, 30 *г* смальцю, оцет за смаком, сіль.

Капусту кладуть в друшляк, промивають холодною водою і січуть на дошці. Розсіл змішують з чистою водою, щоб не був дуже кислий. Мите м'ясо кладуть варити разом з капустою, дрібно нарізаною цибулею, товченим часником, зв'язаним ниткою кропом. Варять на середньому вогні, доки буде м'яке. Тоді на смальці підрум'янюють борошно, в кінці домішують молотий червоний перець, виймають з супу м'ясо, заправляють підрум'яненим борошном і додають нарізану товстими кружальцями ковбасу. Кип'ятять 8—10 *хв*. Якщо суп не дуже кислий, ні в якому разі не додавати оцту, краще сік лимона. Готовий суп знімають з вогню і додають молотий чорний перець. Сметану кладуть у кожну тарілку і заливають супом.

СУП ІЗ СУШЕНИХ ГРИБІВ

Продукти для приготування: 100 *г* сушених грибів, 250 *г* кісток, 30 *г* смальцю, 30 *г* борошна, 20 *г* цибулі, зелень петрушки, 150 *г* сметани, 1—2 столові ложки оцту, 5 чайних ложок перлової крупи, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль.

Гриби миють у теплій воді (кілька разів міняють), заливають 100 *г* окропу і відставляють на 1—2 *год*. Тим часом помиті кістки заливають водою, ставлять на вогонь, солять, коли закипить, і варять 1—1,5 *год*. Перлову крупу в окремій посудині заливають склянкою кісткового відвару і варять на малому вогні під кришкою. Коли кістки зваряться, зціджують відвар, кладуть до нього нарізані гриби, варять до готовності і додають зварену перлову кашу, домішують трохи підрум'янене на смальці борошно з дрібно нарізаною зеленню петрушки та червоним перцем, весь час помішуючи, варять 5—6 *хв*. За бажанням додають оцет. У тарілки кладуть сметану і заливають супом.

СУП-ГУЛЯШ ГРИБНИЙ

Продукти для приготування: 400 *г* свіжих грибів, 120 *г* цибулі, 1 столова ложка жиру, 100 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, 350 *г* картоплі, 3 *г* молотого червоного перцю, сіль.

У смальці тушкують дрібно нарізану цибулю, перемішують з молотим червоним перцем і заливають 100 *г* води. Потім кладуть туди дрібно нарізані гриби, тушкують до півготовності, додають нарізану кубиками картоплю, заливають 1 *л* води і на малому вогні варять до готовності. Коли все готове, розмішують у сметані борошно, виливають у гуляш і кип'ятять все разом ще 3—5 *хв*.

СУП-КРЕМ ГРИБНИЙ

Продукти для приготування: 500 *г* кісток (свинини, яловичини або дичини), 250 *г* свіжих грибів, 50 *г* вершкового масла, 200 *г* вершків, 3 яйця, 20 *г* борошна, зелень петрушки, 1 *г* молотого чорного перцю, 10 *г* солі.

Почищені гриби дрібно ріжуть і тушкують на вершковому маслі, додавши сіль, перець і зелень петрушки. В

окремій каструлі виварюють кістки і цим бульйоном заливають гриби. В чашечці добре вимішують жовтки з трьох яєць, борошно і вершки та домішують все це до супу. Подаючи на стіл, на дно кожної тарілки кладуть трохи вершкового масла.

СУП ГРИБНИЙ ІЗ СМЕТАНОЮ

Продукти для приготування: 200 *г* свіжих грибів, 400 *г* м'яса (свинина, яловичина або дичина), 100 *г* моркви, 50 *г* коренів петрушки, 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 30 *г* цибулі, 500 *г* сметани, 1 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

М'ясо варять разом з морквою і петрушкою. Гриби чистять і нарізують невеликими шматочками. У сковороді на 20 *г* смальцю підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, додають до неї гриби, молотий чорний перець і тушкують 10 *хв*. Відвар з м'яса та овочів проціджують і додають до нього тушковані гриби. Потім у 30 *г* смальцю підрум'янюють борошно, заливають його цією ж юшкою, солять, доливають сметану і кип'ятять 2—3 *хв*.

СУП ГАРБУЗОВИЙ

Продукти для приготування: двокілограмовий цілий гарбуз, 120 *г* моркви, 80 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 60 *г* цибулі, 1 столова ложка жиру, сіль, молотий чорний перець, макаронні вироби для заправи.

Обчищений цілий гарбуз з насінням і цибулину варять у 2 *л* води до готовності і зціджують відвар. Чищені овочі нарізують кубиками, підрум'янюють трохи у жирі, кладуть у гарбузовий відвар, солять, додають за смаком молотого чорного перцю, варять до готовності. До супу відварюють будь-які тонкі макаронні вироби.

СУП ІЗ СПАРЖІ

Продукти для приготування: 750 *г* спаржі, 250 *г* кісток, 30 *г* вершкового масла або смальцю, 1 столова ложка цукру, зелень петрушки, 100 *г* молока, 150 *г* сметани, 1 яєчний жовток, сіль.

Продукти для заправи: 1 яйце, 20 *г* вершкового масла, 60 *г* борошна.

Спаржу чистять, миють, зціджують, нарізують шматками в 2—3 *см*. Окремо варять кістки і зціджують відвар, домішують до нього молоко, цукор, нарізану спаржу. На вершковому маслі трохи підрум'янюють борошно, до якого домішують столову ложку дрібно нарізаної зелені петрушки. Цим заправляють суп і варять спаржу. За кілька хвилин до того, як спаржа звариться, готують і відварюють окремо дрібні галушки з яйця, масла і борошна. Яєчний жовток розколочують у сметані, кладуть порівну в кожну тарілку та заливають гарячим супом.

СУП ІЗ СЕЛЕРИ

Продукти для приготування: 350 *г* коренів селери, 250 *г* кісток, 30 *г* вершкового масла або смальцю, 30 *г* борошна, зелень петрушки, 150 *г* сметани або вершків, щіпка молотого чорного перцю, грінки, сіль.

Кістки виварюють, наприкінці солять. Селеру чистять, миють і нарізують маленькими кубиками. Потім кладуть їх у розігрітий жир і заливають окропом, щоб укрити селеру. Тушкують під кришкою, доки не випарується вода, домішують столову ложку дрібно нарізаної зелені петрушки, обсмажують трохи в жирі з селерою, посипають борошном і добре перемішують. Тоді знімають з вогню, доливають трохи кісткового відвару, добре розмішують, щоб не було грудок, і доливають до зціджeного кісткового відвару. Варять 8—10 *хв*, наприкінці доливають сметану або вершки, додають молотий чорний перець. Булку нарізують невеликими кубиками, засмажують їх у жирі або сушать у духовці і подають до супу.

СУП ІЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжого зеленого горошку, 200 *г* кісток або курячих потрухів, 150 *г* молока, 1 столова ложка цукру, 30 *г* смальцю, 30 *г* борошна, зелень петрушки, сіль.

Продукти для приготування галушок: 1 яйце, 60 *г* борошна.

Помиті кістки або потрухи варять 1—1,5 *год* (коли закипить — солять). Горох лущать, миють, варять на малому вогні під кришкою у злегка підсоленій воді з додатком чайної ложки питної соди, від чого горошок набуде яскраво-зеленого кольору. Коли вода випарується, кладуть смалець, солять, перемішують із дрібно нарізаною зеленню петрушки, трохи смажать, посипають борошном і знову смажать. Потім заливають зцідженим кістковим відваром та молоком, добре розмішують, щоб не було грудок, кип'ятять 5—6 *хв* і кладуть дрібні галушки.

Так само готують суп із консервованого зеленого горошку.

СУП КВАСОЛЯНИЙ ЛІТНІЙ

Продукти для приготування: 600 *г* молодої квасолі в стручках, 20 *г* цибулі, зелень петрушки, 30 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, 150 *г* сметани, 1—2 столові ложки оцту, 1 зелена перчина, 1 помідор, сіль.

Стручки квасолі чистять, миють, нарізують шматками у 2—3 *см* і кидають у воду, що кипить. Туди ж кладуть дрібно нарізану цибулю і варять квасолю на малому вогні до півготовності, тоді солять і варять до кінця. На смальці трохи підрум'янюють борошно, домішують столову ложку дрібно нарізаної зелені петрушки, заправляють цим квасолю і варять 8—10 *хв*. Разом із борошном до супу додають нарізані кружальцями зелений перець і помідор. Наприкінці доливають оцет (за смаком). Сметану кладуть у кожну тарілку порівну і заливають супом.

Так само готують цей суп із консервованих стручків молодої квасолі.

СУП ІЗ СВІЖОЇ КВАСОЛІ

Продукти для приготування: 400 *г* свіжої квасолі, 80 *г* моркви, 40 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 30 *г* смальцю, 30 *г* борошна, 30 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, зелень петрушки, 150 *г* сметани, 1—2 столові ложки оцту, сіль.

Продукти для приготування галушок: пів-яйця, 50 *г* борошна.

Квасолю миють і кладуть варити у трьох склянках води разом із дрібно нарізаною цибулею, товченим часником та чищеними, нарізаними уздовж тонкими частками овочами. Коли квасоля вже майже м'яка, доливають відвар з копченого м'яса або копченої ковбаси. В жирі підрум'янюють борошно, домішують молотий червоний перець, дрібно нарізану зелень петрушки, знімають з вогню, доливають трохи холодної води і розмішують, щоб не було грудок. Цю заправу заливають в суп, доводять до кипіння і заварюють дрібні галушки. В кожну тарілку кладуть сметану і заливають супом. Оцет додають за смаком.

СУП ІЗ КВАСОЛІ

Продукти для приготування: 250 *г* квасолі, 80 *г* моркви, 40 *г* коренів петрушки, 50 *г* коренів селери, 30 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, 250 *г* копченого м'яса або ковбаси, зелень петрушки, 150 *г* сметани, 1—2 столові ложки оцту, 30 *г* смальцю, 30 *г* борошна, сіль.

Продукти для приготування галушок: пів-яйця, 50 *г* борошна.

Сухі боби намочують звечора в холодній воді, Перед тим, як класти варити, промивають їх, заливають водою і кладуть варити разом із копченим м'ясом або ковбасою, дрібно нарізаною цибулею, товченим часником, чищеними, нарізаними невеликими шматками овочами. Варять на малому вогні. Доливають тільки гарячу воду. Солять. На смальці підрум'янюють борошно, домішують молотий червоний перець і дрібно нарізану зелень петрушки, заправляють ними майже готовий суп і кип'ятять ще 8—10 *хв*. Якщо треба, додають за смаком оцту. Заварюють дрібні галушки. У кожну тарілку кладуть сметану і заливають супом.

СУП-КРЕМ ПЕЧІНКОВИЙ

Продукти для приготування: 250 *г* свинячої печінки, 300 *г* кісток, 100 *г* моркви, 70 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, чайна ложка цукру, 30 *г* цибулі, щіпка молотого чорного перцю, 100 *г* натурального червоного вина, 40 *г* смальцю, 30 *г* борошна, сіль.

Із кісток та овочів варять 2 *л* супу. Потім цибулю дрібно нарізують, у каструлі розтоплюють смалець і тушкують у ньому до скловидного стану цибулю. Печінку миють, нарізують невеликими шматками, пропускають крізь м'ясорубку, додають цукор, домішують до цибулі і тушкують на середньому вогні, доки не випарується вода. Тоді посипають борошном і 4—5 *хв* смажать, весь час помішуючи, заливають зцідженим кістковим відваром, добре розмішують, щоб не було грудок і варять 20—25 *хв*. Після цього протирають крізь сито, вимішують з червоним вином, кип'ятять, додають молотого чорного перцю. Подають на стіл із грінками.

СУП-КРЕМ КАРТОПЛЯНИЙ

Продукти для приготування: 300 *г* картоплі, 50 *г* вершкового масла, 200 *г* молока, 150 *г* вершків, 1 яєчний жовток, 1 *л* відвару кісток, сіль.

З кісток готують 1 *л* відвару, який майже повністю обезжирюють. Чищену, миту, нарізану картоплю розварюють в 300 *г* відвару і протирають крізь сито. Вершкове масло розігрівають, домішують борошно і доводять його до утворення піни. Тоді знімають з вогню, заливають молоком, розмішують добре, щоб не було грудок, заливають у кістковий відвар, що кипить, домішують картоплю і кип'ятять, весь час помішуючи, 3—4 *хв*. Вершки добре розмішують з яєчним жовтком, кладуть в кожну тарілку порівну і заливають супом. Подають на стіл із грінками.

СУП МОЛОЧНИЙ

Продукти для приготування однієї порції: 250 *г* молока, 20 *г* цукру, 1 яєчний жовток, 20 *г* вершкового масла, щіпка солі, грінки.

Булку нарізують невеликими кубиками і підсмажують у вершковому маслі, кладуть у тарілку і посипають цукром-пудрою. Яєчний жовток міцно збивають у посудині з 1—2 столовими ложками молока і тонким струменем доливають, весь час збиваючи, гаряче кип'ячене молоко, солять і заливають підсмажені кубики.

СУП ДІЄТИЧНИЙ КМИННИЙ

Продукти для приготування однієї порції: 10 *г* кмину, 10 *г* вершкового масла, 10 *г* борошна, 1 столова ложка вершків, щіпка солі.

Кмин товчуть у ступі, заливають 250 *г* води і кип'ятять на сильному вогні 10 *хв.* У розтоплене вершкове масло домішують борошно і, весь час помішуючи, розігрівають, поки з'явиться піна. Засмажувати не слід. Не перестаючи помішувати, доливають кминний відвар і ще раз кип'ятять. Проціджують і подають у гарячому стані з сухарями.

СУП ЗАПРАВЛЕНИЙ КИСЛИЙ

Продукти для приготування: 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 1 чайна ложка цукру, сіль, 2—3 лаврових листки, 30 *г* цибулі, щіпка молотого чорного перцю, 1—2 столові ложки оцту, 150 *г* сметани, 4 яйця.

Смалець розігрівають, засипають цукор, борошно і підрум'янюють, весь час помішуючи. Потім знімають з вогню, заливають склянкою холодної води, добре розмішують, щоб не було грудок, і виливають у 1 *л* води, що кипить. Тоді додають лавровий лист, чищену, миту цілу цибулину, солять, варять на середньому вогні 8—10 *хв* і доливають оцет. В окрему посудину відливають 250—300 *г* супу, кип'ятять і обережно вибивають яйця. Щоб вони залишились цілими, ложкою весь час округляють краї. Варять на дуже малому вогні 4—6 *хв*, поки білок зовсім не загусне і не затвердне (жовток має залишатись рідким). З першої частини супу викидають цибулю, лавровий лист і обережно виливають сюди яйця, щоб вони залишились цілими; домішують сметану, кип'ятять. У кожну тарілку кладуть по одному яйцю.

СУП ЗАПРАВЛЕНИЙ ЩАВЛЕВИЙ

Продукти для приготування: 200 *г* щавлю, 200 *г* сметани, 30 *г* жиру, 1 столова ложка борошна, 50 *г* булки, цукор, сіль, 1 яєчний жовток.

Щавель перебирають, миють, січуть дрібно на дошці і тушкують у жирі. Потім посипають борошном, перемішу-

ють, заливають літром води, солять, додають за смаком цукор і кип'ятять. У сметані розколочують яєчний жовток і домішують до супу. На стіл подають з кубиками-грінками.

СУП ІЗ ТОМАТНОЇ ПАСТИ

Продукти для приготування: 200 *г* томатної пасти, розведеної в 1,5 *л* води, 40 *г* смальцю, 30 *г* борошна сіль, 50 *г* цукру, 40 *г* цибулі, 2—3 листки селери, пучок зелені петрушки, 50—60 *г* рису.

У розігрітому смальці трохи засмажують борошно (щоб воно запінилось), знімають з вогню, заливаюь розчиненою у воді томатною пастою, добре розмішують, щоб не було грудок, ставлять на вогонь і доводять до кипіння (весь час помішуючи). Тоді додають сіль, цукор, півцибулини, зв'язану ниткою зелень селери та петрушки. Кип'ятять 10—12 *хв*, потім виймають зелень і цибулю. У тарілку кладуть відварені окремо: рис, локшину, дрібні галушки, сухарі або грінки.

СУП ІЗ СВІЖИХ ПОМІДОРІВ

Продукти для приготування: ті самі, що й для «Супу із томатної пасти», тільки замість пасти беруть 1 *кг* свіжих помідорів. Помідори миють, мнуть дерев'яною ложкою в емальованій каструлі, заливають склянкою води, розмішують і кип'ятять 6—7 *хв*. Потім пропускають крізь сито, заливать водою. Все інше роблять так, як під час приготування «Супу із томатної пасти».

СУП ІЗ ВИНОМ

Продукти для приготування: 500 *г* кислуватого білого натурального вина, 250 *г* води, 5 яєць, 100 *г* цукру, 1 лимон, 1 маленька паличка кориці, 5—6 гвоздичок, 1 чайна ложка борошна.

Шкірку з половини лимона, корицю, гвоздику кип'ятять 8—10 *хв* у 100 *г* води, зціджують, доливають до вина із рештою води. Все це кип'ятять. Потім в окремій посуди-

ні над парою добре збивають яйця, цукор, борошно і домішують сік цілого лимона. Весь час інтенсивно помішуючи, тонким струменем сюди доливають кипляче вино з водою. Збивають над парою, доки вся маса не перетвориться у суцільну піну. Знявши з пари, 1—2 *хв* ще збивають і розливають у чашки.

СУП ТОМАТНИЙ ХОЛОДНИЙ

Продукти для приготування: 800 *г* свіжих помідорів, 200 *г* вершків або некислої свіжої сметани, сіль, цукор, молотий чорний перець.

Помиті помідори кладуть у друшляк, опускають на 2—3 *хв* у воду, що кипить, знімають шкірку і протирають крізь сито. Потім до помідорів домішують вершки або сметану, солять і додають за смаком цукор і молотий чорний перець. Добре збивають і ставлять у холодильник або в холодне місце на кілька годин. Подають у чашечках.

СУП ВИШНЕВИЙ ХОЛОДНИЙ

Продукти для приготування: 500 *г* вишні, 80—100 *г* цукру, 200 *г* сметани, 1 яйце, 30 *г* борошна, ванільний цукор за смаком, 10 *г* вершкового масла, 3—4 гвоздички, сіль.

Вишню миють і звільняють від плодоніжки. Кісточки виймають над посудиною, щоб не витікав сік. Вишню кладуть варити в одному літрові підсолодженої води. Після 8—10 *хв* кипіння доливають 100 *г* сметани, в якій розмішують яйце, вершкове масло, солять, кладуть гвоздику і ще раз кип'ятять. Тоді додають ще 100 *г* сметани, ванільний цукор, добре охолоджують (бажано в холодильнику). Подають на стіл у чашечках.

СУП ЯБЛУЧНИЙ

Продукти для приготування: 600 *г* винних на смак яблук, 200 *г* сметани, 1 яєчний жовток, 100 *г* цукру, 40 *г* борошна, сік з половини лимона, 2 *см* палички кориці, 2 гвоздички, цедра чверті лимона, 100 *г* кислого натурального білого вина, 150 *г* молока, сіль.

У 1 *л* води засипають сіль, цукор, кладуть зв'язані в марлевому мішечку спеції і варять. Яблука ретельно чистять, розрізують на чотири частки, вирізують середину, потім нарізують тонкими скибками і кладуть у воду, що кипить. Яблука варяться недовго, тому в молоці швидко розколочують борошно і доливають до супу, весь час помішуючи його. Кип'ятять 7—8 *хв* (якщо треба, додають спецій), додають сік лимона, вино і ще раз доводять до кипіння. Із супу виймають марлевий мішечок із спеціями. Потім в окремій посудині добре вимішують сметану з яєчним жовтком і заливають сюди суп. Подають на стіл страву добре охолодженою.

СУП АГРУСОВИЙ ХОЛОДНИЙ

Продукти для приготування: 250 *г* агрусу, 100 *г* цукру, 200 *г* сметани, 2 столові ложки борошна.

Із 1 *л* води і 100 *г* цукру варять сироп. У 100 *г* сметани розколочують борошно, доливають в сироп води, кладуть туди почищений, помитий агрус і варять на малому вогні, щоб агрус залишився цілим. Кип'ятять 2—3 *хв*, домішують решту сметани і ставлять на холодне місце (найкраще в холодильник).

Холодні супи за цим рецептом можна приготувати з яблук, малини, абрикос, персиків. За смаком додають ще яєчний жовток і ванільний цукор.



ЗАПРАВИ (ГАРНІРИ) ДЛЯ СУПІВ

РИС

Для однієї порції у склянці бульйону або супу відварюють 10—15 *г* рису, накривають кришкою і варять 20—25 *хв* на малому вогні.

КРУПА ПЕРЛОВА

Для однієї порції беруть 20 *г* перлової крупи, миють у теплій воді, заливають склянкою окропу, солять і на малому вогні варять 40—50 *хв*. Потім промивають холодною водою, домішують до супу і доводять до кипіння.

КРУПА МАННА

Для однієї порції відварюють 20 *г* манної крупи. Відбирають трохи рідкого супу і весь час помішуючи варять у ньому 4—5 *хв* манну крупу. Потім кладуть на дно тарілки і заливають супом.

ГАЛУШКИ З МАННОЇ КРУПИ І

Продукти для приготування: 1 яйце, 100 *г* манної крупи.
Білок відокремлюють від жовтка і збивають його в міцну піну. До неї домішують жовток, невеликими порціями

манну крупу. З цієї маси мокрою чайною ложкою набирають маленькі галушки і відварюють у супі. Коли галушки сядуть на дно, вони готові.

ГАЛУШКИ З МАННОЇ КРУПИ II

Продукти для приготування: 1 яйце, 50 *г* смальцю, 100 *г* манної крупи, щіпка солі, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки.

Смалець у тарілці збивають у піну, домішують яйце, знову збивають, солять, перчать, додають зелень петрушки і манну крупу. Все це вимішують в однорідну масу і відставляють на 1—1,5 *год.* Потім чайною ложечкою набирають маленькі галушки і відварюють у супі.

ГАЛУШКИ НА ВЕРШКОВОМУ МАСЛІ

Продукти для приготування: 50 *г* вершкового масла, 1 ціле яйце, 1 яєчний жовток, 80 *г* борошна, щіпка солі.

Масло збивають у піну, додають ціле яйце і жовток, знову добре збивають, солять, домішують борошно і відставляють на 10—15 *хв.* Чайною ложечкою набирають дрібні галушки і відварюють у супі.

ГОРОШИНКИ З ТІСТА

Продукти для приготування: 1 яйце, 3 столові ложки молока, 60 *г* борошна, щіпка солі, 150 *г* смальцю.

Із борошна, яйця, молока, солі готують тісто, трохи густіше, ніж для млинців. Накладають його на зворотний бік звичайної тертушки, яку тримають над посудиною з гарячим смальцем. Тісто крізь тертушку крапає в смалець і засмажується у вигляді дрібних горошин. Їх виймають шумовкою, зціджують жир і дають ці горошинки до бульйону або супу.

СОЛОМКА

Продукти для приготування: 60 *г* борошна, 1 яйце, щіпка солі.

У посуд засипають борошно, додають яйце, солять і добре вимішують. Тісто має бути трохи густішим, ніж для млинців. Коли суп кипить, із промасленого паперу роблять кульок, заливають туди тісто. Кінець кулька відрізають знизу на стільки, щоб тісто витікало звідти тонесенькою соломкою в киплячий суп. Виделкою розривають в супі соломку на шматки по 4—5 *см*.

ЛОКШИНА З НАЛИСНИКІВ

Продукти для приготування: 1 яйце, 250 *г* молока, 100 *г* борошна, сіль, шматок сала для змазування сковороди.

Замішують тісто, смажать з нього тонесенькі налисники, які щільно згортають у трубочки і нарізують дуже тоненькою локшиною. Кладуть у тарілку і заливають гарячим бульйоном або супом.

КУБИКИ З БУЛКИ СМАЖЕНІ

Продукти для приготування однієї порції: 50 *г* булки або білого хліба, 10 *г* вершкового масла чи смальцю.

Булку або хліб нарізують маленькими кубиками. Масло розігрівають в алюмінієвій каструлі і обсмажують у ній кубики до рум'яного кольору. Так само можна приготувати оригінальну заправу, якщо булку або хліб нарізати довгастими паличками.

КУЛЬКИ З ПАНІРУВАЛЬНИХ СУХАРІВ

Продукти для приготування: 50 *г* вершкового масла, 1 яйце, 100 *г* панірувальних сухарів, 3 столові ложки води, щіпка солі.

Масло збивають у піну, домішують яйце, сіль, добре розмішують, додають панірувальні сухарі, вимішують, формують із цієї маси маленькі кульки і заварюють у супові. Після того, як вони спливуть на поверхню, кип'ятять ще 4—5 *хв*.

КУЛЬКИ КАРТОПЛЯНІ

Продукти для приготування: 300 *г* картоплі, 100 *г* борошна, 20 *г* вершкового масла або смальцю, 2 яєчних жовтки, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

Промиту картоплю варять у лушпинні, чистять, гарячою пропускають крізь м'ясорубку і охолоджують. Холодну картоплю добре вимішують з рештою продуктів. На посипаній борошном дошці викачують круглі палички завтовшки з мізинець, розрізують на сантиметрові шматочки і між долонями формують із них кульки. Їх можна заварювати в супі або, обсмаживши в смальці, подавати до супу окремо.

КУБИКИ ЯЄЧНІ

Продукти для приготування: 2 яйця, 60 *г* борошна, сіль.

Яйця охолоджують, відокремлюють білок від жовтка. Дно невеликого листа застеляють промасленим папером. З білків збивають міцну піну, домішують жовтки, сіль, борошно. Довго перемішувати не слід, бо «осяде». Цю масу накладають на промаслений папір, розмазують лезом ножа в шар завтовшки 1 *см* і 15—20 *хв* випікають при температурі 180° С у духовці. Тоді перекидають на дошку, знімають папір і нарізують на сантиметрові кубики. Подають до супів окремо.

ХОЛОДЕЦЬ ЯЄЧНИЙ

Продукти для приготування: 2 яйця, 100 *г* молока або вершків, 10 *г* вершкового масла, сіль.

Літрову каструлю вимащують вершковим маслом. У другу, більшу каструлю, в яку б стала перша, на 2—3 *см* наливають води і підігрівають її. Яйця, молоко, сіль добре збивають і заливають усю масу у змащену посудину і тримають, доки не згусне яєчна маса (вода не повинна кипіти, бо яєчний холодець тоді стане пористим.) Затверділу яєчну масу перекидають на дошку, нарізують на кубики і подають до супів окремо.

ФРИКАДЕЛЬКИ З ПЕЧІНКИ

Продукти для приготування: 100 *г* свинячої або телячої печінки, 50 *г* черствої булки, 1 яйце, 1—2 столові ложки розтопленого смальцю, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, щіпка молотого перцю, 1 столова ложка панірувальних сухарів (для обкачування), зелень петрушки, сіль.

Печінку миють, вирізують жили, нарізують шматками і пропускають крізь м'ясорубку. З булки обрізують скоринку, намочують у воді. В столовій ложці смальцю тушкують дрібно нарізану цибулю, домішують столову ложку дрібно нарізаної зелені петрушки і тушкують 5—6 *хв* разом. Намочену у воді булку добре віджимають, кладуть у мисочку, домішують молоту печінку, яйце, панірувальні сухарі, сіль, молотий чорний перець, тушковані цибулю і зелень петрушки, добре вимішують і відставляють на 30—35 *хв*. Набирають змоченою у гарячому супі чайною ложечкою маленькі галушки і відварюють у супі. Кип'ятять 4—5 *хв*, знімають суп з вогню і накривають на 8—10 *хв* кришкою.

ФРИКАДЕЛЬКИ ІЗ СВИНИНИ

Продукти для приготування: 150 *г* пісної свинини, 1 яйце, 2 столові ложки панірувальних сухарів, 30 *г* вимоченої у воді і віджатої булки, молотий чорний перець, сіль.

М'ясо двічі пропускають крізь м'ясорубку, домішують яйце, сіль, чорний перець, панірувальні сухарі, добре вимішують, через 30—35 *хв* формують сухі маленькі кульки з цієї маси і кип'ятять 10—15 *хв*.



САЛАТИ

САЛАТ ІЗ СИРОЇ МОРКВИ

Продукти для приготування: 300 *г* моркви, 250 *г* яблук, 2 столові ложки олії, сік одного лимона, 1 яєчний жовток, 100 *г* сметани, 1 чайна ложка дрібно посіченої зелені петрушки, щіпка лимонної цедри та молотого чорного перцю, 1 чайна ложка цукру або меду, сіль.

В емальованій посудині змішують олію з соком лимона, потім домішують сметану, в яку розбивають жовток, та всі спеції. Яблука чистять, змащують серединою віджатого лимона, щоб вони не потемніли, натирають на буряковій тертушці, домішують до приготовленої рідини. Чисту, трохи просушену моркву натирають на дрібній тертушці і теж домішують до яблучної маси. Подаючи на стіл, притрушують дрібно посіченою зеленню петрушки.

Так само готують салат із сирої селери. У цьому разі беруть 300 *г* коренів селери і 300 *г* яблук.

САЛАТ ІЗ ШПИНАТУ

Продукти для приготування: 400 *г* шпинату, 150 *г* кефіру, 1 яєчний жовток, 3 столові ложки свіжої олії, сік одного лимона, 1 чайна ложка дрібно нарізаного кропу, по щіпці молотого червоного та чорного перцю, 1 чайна

ложка дрібно нарізаної цибулі, 1 чайна ложка гірчиці, 20 *г* цукру, сіль.

Кефір (кисле молоко) змішують із жовтком, олією, лимонним соком, додають спеції, цукор, сіль. Шпинат беруть тільки молодий і свіжий. Його миють, зціджують, нарізують тоненькою локшиною і домішують до приготованого соку.

САЛАТ ІЗ РЕДИСКИ

Продукти для приготування: по 4 редиски для однієї порції, 4 столові ложки свіжої олії, сік одного лимона, 100 *г* вершків, щіпка молотого чорного перцю, по 1 чайній ложці дрібно нарізаного кропу та цибулі, молотий червоний перець, 1 чайна ложка цукру, сіль.

Свіжу молоду редиску миють, обрізують кореневу частину. Молоді листки нарізують тоненькою локшиною, редиску — дуже тоненькими кружальцями або півкружальцями. Олію змішують з соком лимона, вершками, цукром, сіллю, спеціями і перемішують з нарізаними листочками та редискою.

САЛАТ ІЗ ЦИБУЛІ

Продукти для приготування: 350 *г* ріпчастої цибулі (можна й зеленої), 3 столові ложки олії, сік одного лимона або 1—2 столові ложки оцту (за смаком), по 1 чайній ложці цукру та гірчиці, молотий червоний перець, сіль.

Чищену цибулю нарізують тонесенькими кружальцями, солять і притрушують цукром. Олію змішують із соком лимона, гірчицею, червоним перцем і заливають цим соком цибулю, злегка перемішують і ставлять на 1—2 *год* у холодне місце. Якщо замість соку лимона вживають оцет, його розчиняють у воді в рівній пропорції.

САЛАТ ІЗ СИНІХ БАКЛАЖАНІВ

Продукти для приготування: 2 молодих баклажани (невеликих), 60—70 *г* цибулі, 2—3 столові ложки оцту, 50 *г* олії, молотий чорний перець, 2 яйця, 2 свіжих помідори, сіль.

Помиті баклажани кладуть на лист і тримають у гарячій духовці 3—4 *хв*, щоб легко чистились. Тоді виймають, кладуть у холодну воду і знімають шкірку. Потім нарізують невеликими шматками, товчуть дерев'яною ложкою в однорідну масу, добре вимішують з олією, солять, домішують оцет, чорний перець, дрібно нарізану цибулю. Зверху притрушують дрібно нарізаними крутими яйцями і обкладають помідорами, нарізаними кружальцями.

САЛАТ ІЗ ОГІРКІВ

Продукти для приготування: 600 *г* свіжих огірків, 1—2 столові ложки оцту, 1 столова ложка олії, 1 чайна ложка цукру, молотий чорний перець, 1 зубок часнику, 1 чайна ложка дрібно порізаної цибулі, молотий червоний перець, сіль.

Огірки чистять, миють і нарізують тонесенькими кружальцями, солять. У 100 *г* води розчиняють оцет, цукор, домішують чорний перець, товчений часник, дрібно нарізану цибулю, заливають огірки. Зверху поливають олією та добре перемішують, посипають червоним перцем. Готують салат за 2—3 *год* до вживання і ставлять у холодне місце.

САЛАТ ІЗ ПОМІДОРІВ

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжих твердих помідорів, сік одного лимона або 1—2 столові ложки оцту, 1 столова ложка цукру, молотий чорний перець, по 1 чайній ложці дрібно нарізаної зелені петрушки і зеленої цибулі, 1—2 столові ложки олії, сіль.

По 3—4 помідори кладуть у друшляк і опускають на хвилинку у воду, що кипить, потім знімають шкірку, нарізують помідори тоненькими кружальцями, з яких виймають насіння). На дно широкої салатниці укладають шар помідорів, солять, перчать, посипають трохи цукром та кроплять соком лимона. Тоді притрушують зеленню петрушки та цибулею, кроплять олією. У такий спосіб укладають шар за шаром. Воду не вживають. Салат готують за 2—3 *год* до споживання і ставлять у холодне місце.

САЛАТ ІЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦЮ

Продукти для приготування: 8 перчин (стиглих, м'ясистих), 50 *г* оцту, 1 столова ложка цукру, 2 столові ложки олії, молотий червоний перець, сіль.

Перець миють, виймають середину разом із зернами, промивають зсередини та нарізують гострим ножем тонесенькими кружальцями. Потім його заливають на 6—8 *хв* окропом, зціджують воду, охолоджують. У 100 *г* води розчиняють оцет, цукор, сіль, змішують з олією, заливають цим розчином перець, посипають молотим червоним перцем і добре перемішують. Готують салат за 2—3 *год* до вживання і ставлять у холодне місце.

САЛАТ ІЗ БІЛОГОЛОВКОВОЇ АБО ЧЕРВОНОГОЛОВКОВОЇ КАПУСТИ І

Продукти для приготування: 750 *г* капусти, 2—3 столові ложки оцту, 1 столова ложка цукру, 1/2 чайної ложки товченого кмину, 1 столова ложка дрібно посіченого кропу, 50—60 *г* дрібно нарізаної цибулі, 3 столові ложки свіжої олії, сіль.

У 300 *г* води кладуть товчений кмин, оцет, цукор, сіль і кип'ятять 4—5 *хв*. Капусту тоненько шаткують, заливають гарячим розчином маринаду, перемішують дерев'яною ложкою і повністю охолоджують. До холодної капусти домішують кріп і цибулю. Перед подачею на стіл поливають олією. Готують салат за 3—4 *год* до вживання.

САЛАТ ІЗ БІЛОГОЛОВКОВОЇ АБО ЧЕРВОНОГОЛОВКОВОЇ КАПУСТИ ІІ

Продукти для приготування: 600—700 *г* капусти, 50 *г* оцту, 1 чайна ложка цукру, 1/2 чайної ложки кмину, молотий чорний перець, сіль.

Капусту шаткують, солять і відставляють на 1—2 *год*. У 200 *г* води додають оцет, цукор, товчений кмин і кип'ятять. Капусту віджимають і заливають одержаним попередньо гарячим оцтовим розчином. Перемішують з молотим чорним перцем і ставлять на холод. Такий салат не псується кілька днів.

САЛАТ ІЗ БРЮССЕЛЬСЬКОЇ КАПУСТИ

Продукти для приготування: 150 *г* сметани, 2 столові ложки олії, сік з півтора лимона, 1 чайна ложка дрібно нарізаного кропу, щіпка молотого червоного перцю, 1 чайна ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 1 чайна ложка гірчиці, щіпка товченого кмину, 20 *г* цукру, щіпка дуже дрібно нарізаної цибулі, 300—400 *г* брюссельської капусти, 200 *г* кислуватих яблук, сіль.

Листки капусти нарізують дуже тонкою локшиною, солять і ставлять на холодне місце. Далі готують сік: сметану змішують з олією, соком лимона, рештою продуктів. Яблука миють, натирають із шкуркою на буряковій тертушці та разом з капустою перемішують із сметанним соком. Капусту не віджимають.

САЛАТ ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

Продукти для приготування: 500 *г* квашеної капусти, 50 *г* олії, 1 столова ложка дрібно нарізаної цибулі, кмин, сік із півлимона.

Капусту квашену заливають на 5—7 *хв* гарячою водою, зціджують, домішують олію, цибулю, товчений кмин і лимонний сік. Ставлять у холодне місце на 2—3 *год.*

САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ

Продукти для приготування: 1 *кг* картоплі, 60—70 *г* цибулі, 2—3 столові ложки оцту, 2 чайні ложки цукру, 2—3 столові ложки олії, чайна ложка молотого червоного перцю, молотий чорний перець, сіль.

Помиту картоплю кладуть у холодну воду, доводять до кипіння на сильному вогні, потім доводять до готовності на помірному. Зварену «в мундирі» картоплю чистять, трохи охолоджують, нарізують тонкими кружальцями. У 150 *г* води розчиняють оцет, цукор, сіль, кип'ятять і заливають гарячим розчином картоплю. Потрушуючи, обережно перемішують. Коли картопля і сік повністю охолонуть, домішують нарізану тонкими кружальцями цибулю, поливають олією, посипають чорним та червоним перцем і перемішують. Готують салат за 2—3 *год* до вживання.

Так само можна приготувати звичайний картопляний салат з майонезом. У цьому разі цибулю натирають на тертушці, до 200—250 *г* майонезу домішують столову ложку гірчиці і перемішують з картоплею.

САЛАТ ГРИБНИЙ

Продукти для приготування: 600 *г* свіжих грибів, 3 столові ложки оцту, сік з півтора лимона, 1—2 лаврових листочки, 2—3 столові ложки олії, молотий чорний перець, 200 *г* майонезу, сіль.

Беруть тільки маленькі шапочки грибів (з ніжок готують суп або смажать). Воду 1,5 *л* кип'ятять разом з оцтом, сіллю, молотим чорним перцем, лавровим листком. Гриби кладуть у воду, що кипить, і кип'ятять 6—8 *хв* на сильному вогні. Тоді зціджують, промивають холодною водою і знову зціджують. Далі гриби розрізують на 4—6 часток (залежно від розмірів грибів). Гриби заливають змішаною з соком лимона олією, перчать, заливають майонезом і перемішують. Салат готують за 1—2 *год* до вживання.

САЛАТ ІЗ МОЛОДОЇ КВАСОЛІ

Продукти для приготування: 700 *г* свіжої стручкової квасолі, 150 *г* сметани, 2 столові ложки соку лимона, 1 яєчний жовток, молотий чорний перець, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі (краще зеленої), 1—2 столові ложки олії, 1 столова ложка гірчиці, сіль.

Молоді, свіжі стручки квасолі чистять, миють. Міцною білою ниткою зв'язують їх по 12—15 шт. у пучки, кладуть в окріп і варять на помірному вогні. Напівзварену квасолю солять і варять до повної готовності (дуже не слід розварювати), виймають, зціджують, знімають нитки. Потім у салатницю кладуть квасолю шар за шаром, поливаючи кожний шар підливою. Її готують так: сметану змішують із соком лимона, яєчним жовтком, чорним перцем, сіллю, цибулею, олією та гірчицею. Перед подачею на стіл тримають у холодному місці 2—3 *год*.

САЛАТ ІЗ КВАСОЛІ

Продукти для приготування: 500 *г* білої квасолі, 120 *г* цибулі, 3 столові ложки оцту, столова ложка цукру, 300 *г* води, 2—3 столові ложки олії, молотий чорний перець, дрібно нарізана зелень петрушки, сіль.

Чищену цибулю нарізують тонкими кружальцями. Потім з води, оцту і цукру готують сік, заливають ним зварену у солоній воді, охолоджену квасолю, перемішують з цибулею, посипають молотим чорним перцем і ставлять у холодне місце на 1—2 *год*. Подаючи на стіл, поливають олією і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

САЛАТ ЯБЛУЧНИЙ

Продукти для приготування: 800 *г* яблук (винних на смак), 250 *г* майонезу, 50 *г* ядра волоського горіха, 1 лимон.

Яблука миють, просушують, обчищають шкірку, виймають середину, розрізують на чотири частки і обтирають лимоном, (щоб яблуко не темнішало). Потім яблука натирають на буряковій тертушці, змішують з майонезом, молотим ядром горіха і, за смаком, додають соку лимона. Салат добре охолоджують.

САЛАТ ЯБЛУЧНО-СЕЛЕРНИЙ

Продукти для приготування: 100 *г* селери, 2—3 яблука, 200 *г* картоплі, половина лимона, 200 *г* винного соусу[1], зелень петрушки, сіль.

Чищену селеру натирають на буряковій тертці, солять. Яблука чистять, виймають середину, нарізують кружальцями, поливають соком лимона. Чищену варену «в мундирі» картоплю теж нарізують кружальцями. Селеру добре віджимають, змішують із яблуками і картоплею, досолюють і все це перемішують із винним соусом. Зверху притрушують дрібно нарізаною зеленню петрушки. Перед подачею на стіл ставлять на 2—3 *год* в холодне місце.

---

[1] Рецепт приготування винного соусу див. на стор. 151.

САЛАТ ІЗ СЕЛЕРИ

Продукти для приготування: 300 *г* картоплі, 3 яйця, 30 *г* коренів селери, 80 *г* цибулі, молотий чорний перець, олія, оцет, цукор, сіль.

Картоплю варять у лушпайці, охолоджують і нарізують кружальцями, домішують також нарізані кружальцями варені яйця. Чищену селеру натирають на буряковій тертці, цибулю нарізують кружальцями, все змішують і солять. Окремо розчиняють в 100—150 *г* води оцет, сіль, цукор, додають молотий чорний перець, олію (ці продукти кладуть за смаком). Розчином заливають нарізані овочі і залишають так на 2—3 *год*, щоб вони набули смаку.

САЛАТ ВІТАМІННИЙ

Продукти для приготування: 500 *г* картоплі, 200 *г* консервованого зеленого горошку, 3—4 кущі салату, пучок редиски, зелень петрушки.

Продукти для соусу: 1 яєчний жовток, 100 *г* олії, 1 чайна ложка лимонного соку, цукор-пудра, молотий чорний перець, 1 чайна ложка гірчиці, 50 *г* натурального білого вина, 2 столові ложки сметани, сіль.

Картоплю відварюють «у мундирі», охолоджують і нарізують кубиками, салат нарізують локшиною, редиску — кружальцями, солять. Потім змішують картоплю, горох, салат, редиску та заливають соусом.

Щоб приготувати соус: жовток розтирають із соком лимона, цукром-пудрою, сіллю, порціями домішують олію. Коли жовток повністю вбере олію, домішують гірчицю, сметану, вино, за смаком додають іще цукор, сіль, лимонний сік, молотий чорний перець.

САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З СИРОМ

Продукти для приготування: 200 *г* сиру, 300 *г* картоплі, 3—4 кущі салату, 2 невеликі помідори, 1 зелена перчина, 1 корінець селери, 50 *г* маринованих огірків, 200 *г* винного соусу, сіль.

Сир нарізують невеликими кубиками. Картоплю варять «у мундирі», охолоджують, чистять і теж нарізують

кубиками. Почищену селеру відварюють і так само нарізують кубиками. Помідори опускають у воду, що кипить, знімають шкірку і нарізують тонкими кружальцями. Чищений зелений перець і мариновані огірки теж нарізують кружальцями. Салат нарізують локшиною. Всі продукти змішують і заливають винним соусом.

САЛАТ ІЗ ВАРЕНИХ БУРЯКІВ

Продукти для приготування: 1 *кг* буряків, 3—4 столові ложки оцту, 1 чайна ложка товченого кмину, 30 *г* тертого хріну, 40 *г* цукру, сіль.

Добре помиті буряки заливають холодною водою і варять до м'якого стану (2—3 *год*), потім чистять, нарізують тоненькими невеликими скибками. У 500—600 *г* води розчиняють оцет, цукор, сіль, домішують товчений кмин, тертий хрін. Заливають цим розчином буряки, перемішують і ставлять у холодне місце на 2—3 *год.*

САЛАТ ІЗ СИРИХ БУРЯКІВ

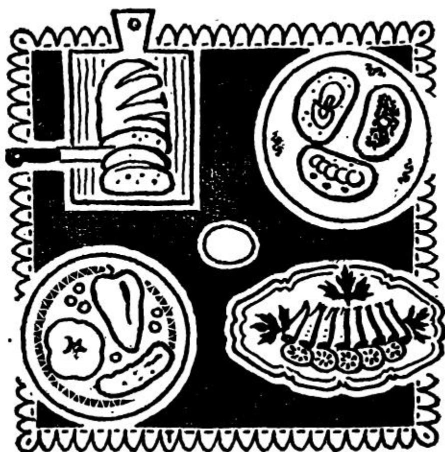
Продукти для приготування: 1 *кг* буряків, 50 *г* хріну, 50 *г* оцту, цукор, кмин, сіль.

Буряк і хрін миють, чистять, натирають на буряковій тертці. В 100 *г* води розчиняють оцет, сіль, цукор і товчений кмин, заливають цим розчином буряк із хріном і добре перемішують. Такий салат вживають через день після приготування.

САЛАТ РИБНИЙ

Продукти для приготування: 600 *г* рибного філе (або очищеної від кісток риби), 5 яєць, 100 *г* картоплі, 50 *г* яблук, 30 *г* гірчиці, 50 *г* олії, 2 лимони, 2 *г* молотого чорного перцю, сіль.

Почищену, помиту рибу відварюють і нарізують невеликими шматками. Яйця варять круто, охолоджують, ріжуть малими кубиками. Картоплю варять «у мундирі» і теж нарізують кубиками. Кубиками нарізують і очищені яблука та перемішують їх з гірчицею і олією. На рибу видавлюють сік із двох лимонів, солять, додають молотого чорного перцю і так залишають 2 *год.* Потім рибу перемішують із яйцями, картоплею та яблуками, змішаними з гірчицею та олією.



БУТЕРБРОДИ, ПАШТЕТИ, ЗАКУСКИ

БУТЕРБРОДНІ ПАСТИ

Цими пастами намазують булки або хліб, зверху за смаком накладають огірки, помідори, зелений перець, цибулю тощо.

Печінкова паста

100 *г* печінкового паштету вимішують із 100 *г* вершкового масла, 50 *г* вимоченою у натуральному вині булкою, дрібно нарізаною зеленню петрушки, зеленню цибулі, сіллю.

Сирна паста I

3 яєчні жовтки вимішують із 3—4 столовими ложками молока, 100 *г* тертого сиру, солять і над парою варять до густої консистенції.

Сирна паста II

100 *г* вершкового масла, 50 *г* тертого сиру, 3—4 столових ложки дрібно порізаної зелені петрушки й кропу, трохи кмину і червоного перцю. Все це вимішують в густу однорідну масу і намазують хліб для бутербродів.

Шинкова паста

150—200 *г* шинки, 2—3 зварені «в мундирі» чищені картоплини пропускають крізь м'ясорубку, ретельно збивають з 100 *г* вершкового масла. Якщо шинка жирна, беруть менше масла.

Сардинова паста

1 банку сардин або шпротів разом з олією кришать надрібно, домішують 100 *г* овечого сиру або бринзи, 50 *г* вершкового масла.

БУТЕРБРОД ІЗ ОСЕЛЕДЦЕМ

Продукти для приготування: 4—5 картоплин, 3 невеликі оселедці, 100 *г* олії, 1 яйце, 2 столові ложки густої сметани, вершкове масло, трохи цукрової пудри, зелений салат або цибуля, хліб, сіль, гірчиця.

Картоплю варять «у мундирі», чистять і нарізують соломкою. М'якоть оселедців відокремлюють від кісток і також нарізують соломкою. Яєчний жовток розтирають з олією і змішують зі щіпкою солі, гірчицею, цукровою пудрою, сметаною, картоплею і оселедцем. Хліб намазують вершковим маслом і зверху горбочками накладають приготовану масу. Бутерброд оздоблюють зеленим салатом або цибулею.

БУТЕРБРОД ІЗ ЯЄЧНОГО ПАШТЕТУ

Продукти для приготування: 2 яйця, 50 *г* вершкового масла, гірчиця, зелена цибуля, хліб, сіль.

Яйця варять накруто, розрізують навпіл, виймають жовток і розтирають його з вершковим маслом до одержання пінюподібної маси. Білок мілко січуть, солять, розмішують з невеликою кількістю гірчиці і розтертим жовтком. Паштет укладають на скибочку хліба в вигляді випуклого овалу, а навколо притрушують дрібно порізаною зеленою цибулею.

БУТЕРБРОД ІЗ ЗЕЛЕНОЮ КВАСОЛЕЮ В СТРУЧКАХ

Продукти для приготування: 100 *г* стручкової зеленої квасолі (можна консервованої), 1 яйце, 100 *г* олії, гірчиця, цукор, трохи лимонного соку, хліб, сіль.

Стручки квасолі варять в трохи підсоленій воді, відкидають на друшляк і нарізують ромбиками. (Консервовану квасолю відварювати не треба). Яєчний жовток розтирають з олією і третину усієї маси відкладають. З двох третин маси, гірчиці, солі, цукру і лимонного соку приготовляють майонез і змішують з порізаною квасолею. Скибочки хліба намазують тонким шаром яєчної маси, потім укладають масу з квасолею, а зверху оздоблюють залишком яєчної маси з допомогою кондитерського мішечка.

БУТЕРБРОД ІЗ ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

Продукти для приготування: 150 *г* солодкого зеленого горошку (можна консервованого), 1 яйце, 100 *г* олії, трохи лимонного соку, 1 чайна ложка сметани, вершкове масло, хліб, по щіпці солі та цукру.

Горошок варять в трохи підсоленій воді і проціджують, (консервований горошок варити не треба). Яйце круто варять, виймають жовток і добре розтирають з олією. Дві третини горошку перемішують з двома третинами розтертої маси, додають сіль, сметану, лимонний сік і цукор. Хліб намазують вершковим маслом, зверху укладають приготовану масу і оздоблюють залишком (1/3 частина) горошку та суміші жовтка з олією.

БУТЕРБРОД ІЗ ГУСЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ

Продукти для приготування: 200—300 *г* гусячої печінки, гусячий жир, вершкове масло, зелений салат або цибуля, желатин, хліб.

Гусячу печінку вимочують 2 *год* у воді, потім варять 15 *хв.* Готовність печінки перевіряють поварською голкою: якщо в місці проколу не з'являється червоний сік — печінка готова. Печінку укладають в невеликий посуд, заливають кип'ячим жиром, трохи присолюють і ставлять в холодне місце. Коли печінка захолоне, її нарізують

тонкими скибочками і укладають на змащений вершковим маслом хліб. Розмоченим у холодній кип'яченій воді желатином змазують 3—4 рази печінку на бутербродах і знову ставлять на холодне місце. Перед подачею на стіл бутерброди оздоблюють зеленим салатом, цибулею, помідорами або огірками.

ПАШТЕТ ІЗ ШКВАРОК

Продукти для приготування: 300 *г* шкварок, 1 чайна ложка тертої цибулі, 100—150 *г* вареної картоплі, 1 столова ложка гірчиці, щіпка молотого червоного перцю, сіль.

Шкварки разом із чищеною, звареною «в мундирі» картоплею пропускають двічі крізь м'ясорубку, добре перемішують із тертою цибулею, гірчицею, молотим червоним перцем, сіллю і ставлять на холод.

ПАШТЕТ ПО-БАЧКАЙСЬКИ

Продукти для приготування: 250 *г* свинячої печінки, 250 *г* нежирного свинячого м'яса, 20 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 2 столові ложки смальцю, 80 *г* цибулі, 1 яйце, 100 *г* сметани, 50 *г* булки, гірчиця, сіль.

М'ясо нарізують кубиками і разом з дрібно нарізаною цибулею в жирі тушкують до готовності. Тоді до м'яса кладуть нарізану на шматки печінку і тушкують, доки буде готова печінка. Все це разом із намоченою у воді та віджатою булкою і копченим салом пропускають двічі крізь м'ясорубку. Фарш перемішують із сирим яйцем, сметаною, гірчицею, сіллю, накладають у пудингові формочки (змазані смальцем) і кладуть на 10—15 *хв* у гарячу духовку, потім охолоджують і перекидають на тарілку.

ЗАКУСКА ІЗ ЦИБУЛІ ГАРЯЧА

Продукти для приготування: 400 *г* цибулі, 200 *г* олії, 3—4 зубки часнику, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 3—4 лаврових листки, сіль.

Цибулю нарізують кружальцями, часник дрібно січуть і разом кладуть тушкувати у розігріту олію. Тушкують

3—5 *хв*, потім додають лавровий лист, молотий червоний перець, солять і під кришкою на малому вогні тушкують, поки цибуля не пом'якшає. Не біда, якщо трохи хрустітиме.

Така страва готується дуже швидко. Вживати її можна просто з хлібом чи зварити до неї картоплю. Закуска з цибулі цілком може замінити сніданок або вечерю.

ЗАКУСКА З КВАСОЛІ

Продукти для приготування: 500 *г* квасолі, 1 цибулина, 50 *г* смальцю, щіпка молотого червоного перцю, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, сіль.

Квасолю варять, дрібно нарізану цибулю смажать в жиру, посипають червоним перцем, додають зварену квасолю і заливають водою. Потім солять і під кришкою варять на повільному вогні до готовності. В кінці в сметані розколочують борошно, домішують до квасолі і кип'ятять ще 2—3 *хв*.

ПОМІДОРИ ФАРШИРОВАНІ (ХОЛОДНІ)

Продукти для приготування: 8—10 свіжих твердих помідорів, 500 *г* готового салату «Олів'є», 150 *г* шинки або копченого яловичого язика, 1—2 столові ложки оцту, молотий чорний перець, дрібно нарізана зелень петрушки, майонез, сіль.

Помиті помідори вмочують на кілька секунд в окріп, знімають шкірку, зрізають зверху так, щоб вони щільно прилягали до скляного або емальованого підносу. З протилежного боку гострим ножем зрізують невеликий диск — «капелюшок». Середину виймають, а помідори вимочують 4—5 *хв* в солоній оцтовій воді, зціджують і ширшим кінцем укладають на піднос. Салат перемішують із нарізаною кубиками шинкою або язиком, молотим чорним перцем, дрібно нарізаною зеленню петрушки і начиняють помідори. Зверху кладуть «капелюшок» і заливають майонезом.

ЧОРНОСЛИВ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 600 *г* чорносливу, 200 *г* натурального вина, 120 *г* нежирної шинки, 250 *г* сметани, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* панірувальних сухарів.

Звечора напередодні приготування чорнослив миють у кількох гарячих водах, заливають чистою, яку ранком зливають.

Червоне натуральне вино змішують із 100 *г* води, заливають чорнослив і під кришкою варять на малому вогні до готовності. Тоді зціджують, виймають кісточки, посудину змащують вершковим маслом, посипають панірувальними сухарями. Далі решту вершкового масла розігрівають і підрум'янюють у ньому панірувальні сухарі. Шинку нарізують дуже дрібно. Чорнослив розділяють на три частини. Першу порцію укладають на дно змащеної посудини, поливають сметаною, посипають смаженими панірувальними сухарями, зверху накладають половину нарізаної шинки. Потім — знову чорнослив, сметана, панірувальні сухарі, шинка. Зверху — чорнослив, сметана, сухарі. Запікають 15—20 *хв* у гарячій духовці під кришкою.

КАПУСТА В ЗЕЛЕНОМУ ПЕРЦІ

Цілі зелені перчини чистять, виймають всю середину і опускають на 2—3 *хв* у воду, що кипить.

Червоноголовкову (можна й білу) капусту шаткують дуже тонко, солять і відставляють на 2—3 *год*. Тим часом готують маринад: на 1 *л* води 200 *г* оцту, 2 столові ложки цукру, 1 чайну ложку кмину, 1 чайну ложку саліцилової кислоти і кип'ятять.

Засолену капусту добре віджимають, начиняють нею зелені перчини, укладають у банки гострими кінцями доверху, заливають маринадом, потім 7—8 *год* стежать за рівнем соку в банці, щоб перці були ним вкриті. Доливають потроху маринад, поки капуста перестане його вбирати.

ОГІРКИ МАЛОСОЛЬНІ ПО-УГОРСЬКИ

Середні за розміром свіжі огірки (бажано однакові) добре миють, обидва кінці надрізують на 2—3 *см* і укладають в скляну банку. На дно, в середину і зверху кладуть по стеблині кропу і корінь хріну, а з самого верху —

скибку (краще чорного) хліба, на який накрапують 4—5 краплин оцту. Потім кип'ятять воду — на 1 *л* води столова ложка солі, охолоджують її, заливають огірки, накривають блюдечком і ставлять на тепле місце (піч, сонце). Через добу сік помутніє, а на 3—4-й день посвітлішає. Тоді огірки перекладають в іншу банку, сік проціджують, заливають ним огірки і ставлять на холодне місце.

ОГІРКИ У ВОДІ

Невеликі за розміром (бажано однакові) огірки добре миють, укладають у скляні банки. На дно, в середину і зверху кладуть по стеблині кропу і корінь хріну. На кожний літр води дають по 2 столові ложки солі, кип'ятять її, охолоджують і заливають огірки. Зверху кладуть 1/2 столової ложки саліцилової кислоти, зав'язують чистою полотниною. Якщо води стане менше, доливають охолоджену солону воду. На 2—3-й день сік помутніє, згодом посвітлішає. Тоді огірки готові до вжитку.

РИБА ДРІБНА МАРИНОВАНА

Продукти для приготування: 1 *кг* риби, 250 *г* оцту, 250 *г* цибулі, 10 *г* цукру, 1 *г* чорного перцю, 750 *г* води, 10 *г* солі.

Рибу чистять, миють, надрізують спинку на відстані 1—1,5 *см*, натирають сіллю і залишають на 1 *год*. Почищену цибулю нарізують кружальцями. Воду, оцет, цукор розмішують і кип'ятять. На дно чистого скляного посуду укладають кружальця цибулі, на неї рибу, знову цибулю і рибу і т. д. Зверху посипають чорним перцем, заливають гарячим маринадом і ставлять у холодне місце.

Через три дні кісточки пом'якнуть, і вийде смачна закуска.

ШПРОТИ З ВЕРХОВОДКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* верховодки, 150 *г* цибулі, 200 *г* моркви, 300 *г* буряка, 100 *г* коренів петрушки, 2—3 лаврових листки, молотий червоний та чорний перець, олія, оцет, сіль.

Почищену, помиту рибу солять в окремій посудині. В іншу каструлю нарізують кружальцями цибулю, моркву, петрушку та тонкими скибками буряк. Овочі укладають на дно каструлі, прикривають шаром риби, кладуть 2—3 лаврових листки, посипають чорним і червоним перцем, солять. Так накладають шар за шаром, потім заливають олією (щоб покрила рибу). Тушкують на середньому вогні до півготовності. Додають 2—3 столові ложки оцту (його можна трошки підсолодити цукром) і тушкують, поки не пом'якшають кісточки.

РИБА ПІД МАЙОНЕЗОМ

Продукти для приготування: 1 *кг* риби (найкраще щука, судак, сом або інший вид риби, що має біле м'ясо), 100 *г* моркви, 50 *г* коренів петрушки, 300 *г* майонезу, 4 яйця, 1 лимон, зелень петрушки, сіль.

Моркву і петрушку нарізують кружальцями і варять 20 *хв*, потім кладуть туди варитися помиту і почищену рибу. Варять до готовності і виймають овочі разом з рибою. Коли риба захолоне, відокремлюють м'ясо від кісток, дрібно ріжуть його, перемішують з овочами і укладають пірамідою на круглій салатниці. Зверху заливають майонезом і прикрашають часточками круто зварених яєць, кружальцями лимона і зеленню петрушки або салату.

Подають на стіл у холодному вигляді.



СТРАВИ З РИБИ

КОРОП ВАРЕНИЙ

Продукти для приготування: 1 *кг* коропа, 50 *г* цибулі, 100 *г* вершкового масла, 500 *г* картоплі, 1 лимон, 10 *г* зелені петрушки, 2 столові ложки оцту, лавровий лист, сіль.

Почищений, помитий короп нарізують шматками, кладуть у каструлю, поливають оцтом і залишають на 1 *год*. В окремій каструлі кип'ятять воду, додають сіль, цибулю, лавровий лист, ложечку вершкового масла. Потім кладуть у воду рибу і варять 30 *хв* на зовсім малому вогні. На вершковому маслі підсмажують картоплю. Зварену рибу виймають, притрушують дрібно нарізаною зеленню петрушки і прикрашають кружальцями лимона. Подають на стіл із смаженою картоплею.

КОРОП ІЗ СМЕТАНОЮ

Продукти для приготування: 1 *кг* коропа, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 50 *г* цибулі, 300 *г* сметани, 5 *г* молотого червоного перцю, сіль.

Почищену помиту рибу нарізують невеликими шматками, солять і так залишають на 1 *год*. В каструлю з киплячою солоною водою кладуть шматки риби і кип'ятять 15 *хв*. В окремій посудині підрум'янюють дрібно нарізане

сало і цибулю. Наостанку додають молотий червоний перець. Потім виймають рибу з юшки, кладуть її до сала з цибулею, заливають трьома четвертинами склянки юшки, кип'ятять і додають сметану.

КОРОП У ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* коропа, 200 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 50 *г* цибулі, 300 *г* натурального червоного вина, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* борошна, сіль.

Почищену, помиту рибу нарізують невеликими шматками, натирають сіллю і кладуть на лист у топлене вершкове масло.

Овочі варять у солоній воді до півготовності, нарізують кружальцями, укладають зверху на рибу і заливають все червоним вином. Тушкують у гарячій духовці. Коли риба й овочі готові, їх виймають з вина. В окремій посудині на вершковому маслі борошно підсмажують до рум'яного кольору, змішують з винним соком і кип'ятять 3—5 *хв*. Якщо соку мало, можна додати ще вина. Подаючи до столу, рибу поливають цим винним соусом.

КОРОП ІЗ СОКОМ

Продукти для приготування: 1 *кг* коропа, 120 *г* цибулі, 20 *г* молотого червоного перцю, сіль.

Почищеного коропа розрізують уздовж і нарізують шматками по 4—5 *см*. На дно каструлі кладуть шар нарізаної дрібними кубиками цибулі, укладають зверху шматки риби, посипають червоним перцем, солять. Потім знову (в такому ж порядку) укладають цибулю, рибу, перець, сіль. Все це заливають водою і після закипання варять на малому вогні 40 *хв*. Рибу виймають і заливають проціодженим соком.

РИБА В СОУСІ

Продукти для приготування: 1 *кг* риби, 80 *г* борошна, 80 *г* жиру, півлимона, сметана, 5 *г* молотого червоного перцю, 8—10 зерен чорного перцю, 3—4 лаврових листки, сіль.

Почищену рибу нарізують невеликими шматками і присолюють. У каструлі розігрівають жир, додають борошно і, постійно помішуючи, підрум'янюють. Наприкінці домішують молотий червоний перець і заливають водою. Потім солять, додають лавровий лист, сік лимона, чорний перець і кип'ятять 5—6 *хв*, після чого кладуть рибу і варять до готовності. Коли подають на стіл, у тарілку кладуть 1—2 столові ложки сметани.

ФОРЕЛЬ У ВИНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* форелі, 1 *л* натурального білого вина, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* борошна, 5—6 лаврових листків, 1 лимон, сіль.

У каструлю наливають 1 *л* марочного натурального вина і кладуть туди лавровий лист. У розігрітому вершковому маслі підрум'янюють борошно, додають до вина і кип'ятять 10 *хв*. Потім кладуть туди почищену, помиту, посолену рибу і на зовсім малому вогні варять ще 10 *хв*.

Подаючи до столу, в кожну тарілку додають сік лимона.

Якщо немає форелі, її можна замінити іншою жирною рибою.

РИБНИЙ ПЕРКЕЛЬТ

Продукти для приготування: 1 *кг* риби, 80 *г* смальцю 80 *г* цибулі, 5 *г* молотого червоного перцю, сіль.

Почищену, помиту рибу натирають сіллю. У каструлі в гарячому смальці підрум'янюють дрібно нарізану цибулю і додають червоний перець. Потім до цибулі кладуть рибу, досолюють і на малому вогні смажать близько 30 *хв*.

РИБА НА РОЖНІ

Продукти для приготування: невеликі за розміром (до 150—200 *г*) рибини, борошно, молотий червоний перець, сіль.

Рибу чистять, миють, надрізують боки на відстані 1—1,5 *см*, натирають сіллю і посипають змішаним із борошном червоним перцем. Смажать над жаром багаття на рожні.

КОРОП, СМАЖЕНИЙ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* коропа, 120 *г* вершкового масла, 400 *г* сметани, 50 *г* борошна, 30 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Коропа чистять, миють, відбирають від кісток м'ясо і ріжуть невеликими шматками. Натирають сіллю, обвалюють у борошні і обсмажують з усіх боків у гарячому вершковому маслі. Потім рибу перекладають із сковороди в каструлю, заливають сметаною, посипають сухарями і ставлять у гарячу духовку на 5—7 *хв*.

ФОРЕЛЬ У ЯЙЦЯХ

Продукти для приготування: 10 шт. форелі (близько 100 *г* кожна) або іншої невеликої риби, 200 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 200 *г* панірувальних сухарів, 2 яйця, сіль.

Рибу чистять, миють, солять і залишають так на півгодини. У сковороді добре розігрівають жир. Рибу обвалюють у борошні, збитих яйцях, панірувальних сухарях і, зігнувши в вигляді кілець, тобто, встромивши хвіст у рот, смажать у гарячому жирі.

КОРОП, ЗАПЕЧЕНИЙ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* коропа, 50 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 800 *г* картоплі, 500 *г* сметани, 30 *г* вершкового масла, сіль.

Почищеного, помитого коропа розрізують уздовж навпіл, роблять надрізи з зовнішнього боку на відстані 1 — 1,5 *см*, натирають сіллю, а в надрізи закладають шматки сала. В солоній воді відварюють нарізану кубиками картоплю. На змазаний вершковим маслом лист кладуть відварену картоплю, зверху — рибу, заливають сметаною і запікають у

гарячій духовці. Поки м'ясо риби смажиться, картопля в сметані тушкується, і риба набуває чудового смаку. Готовність страви визначають за м'якістю риби.

ЩУКА, ФАРШИРОВАНА ГРИБАМИ

Продукти для приготування: 1 *кг* риби, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* булки, 200 *г* молока, 100 *г* свіжих грибів, 2 яєчних жовтки, 80 *г* смальцю, 1 *г* молотого чорного перцю, сіль.

Рибу чистять, миють і начиняють фаршем. Фарш готують так: на маслі тушкують дрібно нарізані гриби, розмішують їх з вимоченою в молоці булкою, додають яєчні жовтки, чорний перець, сіль і все це добре вимішують.

У листі розтоплюють смалець, кладуть у нього рибу і засмажують у гарячій духовці, поки шкірка риби не набуде рум'яного кольору.

ЩУКА, ФАРШИРОВАНА ГОРІХАМИ

Продукти для приготування: 1 *кг* риби, 50 *г* булки, 200 *г* молока, 50 *г* чищених волоських горіхів, 30 *г* вершкового масла, 80 *г* смальцю, 2 яйця, сіль.

Рибу чистять і вимивають. Намочену в молоці булку добре перемішують з молотим ядром волоського горіха, маслом, яйцями, сіллю і все закладають усередину риби.

У листі розтоплюють смалець, кладуть на лист рибу і засмажують у гарячій духовці до рум'яного кольору шкірки.



СТРАВИ ІЗ СВИНИНИ

БУЖЕНИНА ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування однієї порції: 150 *г* свинини без кісток, 80 *г* смальцю, 1 чайна ложка оцту, 20 *г* цибулі, зубок часнику, $^1/_2$ чайної ложки кмину, молотий чорний перець, сіль.

Оцтом натирають шмат м'яса, від чого він згодом набуде рожевого кольору, кладуть у судок, солять. Смалець у сковороді розігрівають, заливають ним м'ясо і обсмажують з усіх боків на сильному вогні, потім кладуть у гарячу духовку. Обливають через кожні 10 *хв* цим же жиром та підливають по 50 *г* води. Смажать до готовності, повертаючи, щоб буженина смажилась рівномірно з усіх боків. Потім виймають, нарізують тонкими скибками і тримають у теплому місці. Тим часом у жирі з буженини тушкують дрібно нарізану цибулю, товчений часник і кмин, додають молотий чорний перець. Цим соусом заливають шматки м'яса. За смаком до соусу можна додати томатної пасти і трохи борошна.

БУЖЕНИНА З КОВБАСОЮ

Продукти для приготування: 600 *г* м'якоті свинини, 80 *г* смальцю, трохи копченої ковбаси, 1 чайна ложка оцту, 20 *г* цибулі, зубок часнику, 1/2 чайної ложки кмину, молотий чорний перець, сіль.

Довгий шмат м'якоті прорізують гострим ножем посередині і встромлюють у цей проріз шмат охолодженої в холодильнику ковбаси (щоб обидва кінці трохи виглядали з м'яса). Далі смажать так, як описано в рецепті «Буженина по-угорськи».

БУЖЕНИНА З ГРИБАМИ

Продукти для приготування: такі самі, як у рецепті «Буженина по-угорськи» і ще 150 *г* свіжих грибів, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 150 *г* сметани, молотий чорний перець, 1/2 чайної ложки борошна.

Дві третини грибів нарізують довгастими шматками і шпигують ними м'ясо. Смажать, як вказано у вищезгаданих рецептах, тільки потім у жир додають решту грибів, зелень петрушки, борошно та сметану.

БУЖЕНИНА В СМЕТАННОМУ СОУСІ

Продукти для приготування: 1 *кг* свинини, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* борошна, 200 *г* молока, 200 *г* сметани, 150 *г* свіжих грибів, 30 *г* смальцю, 1 столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 1 яєчний жовток, 30 *г* тертого сиру, 30 *г* вершкового масла, молотий чорний перець, сіль.

Цілий шмат м'яса смажать у духовці. Тим часом у смальці тушкують дрібно нарізані гриби, змішують молоко, сметану, вершкове масло, борошно, сіль, а також яєчний жовток. У дві третини соусу домішують тушковані гриби, третину відкладають. Смажену буженину нарізують тонкими скибками, залишаючи їх у такому порядку, в якому нарізувались. Крайню скибку зовнішнім боком ставлять до стінки судка, внутрішній бік розрізу змащують грибною масою, притискають до цього шматка другий, теж змазують грибною масою і так вкладають до кінця, щоб буженина набрала форми, яка була до нарізування. Тоді обмазують з усіх боків рештою грибної маси, посипають тертим сиром і кришать зверху 30 *г* вершкового масла, кладуть у гарячу духовку і смажать 12—15 *хв* до рум'яного кольору. Замість грибів можна взяти пісну шинку або копчений варений язик.

СВИНИНА В СМЕТАННО-ВИННОМУ СОУСІ

Продукти для приготування: 800—1000 *г* свинини, 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 60 *г* смальцю, 30 *г* цибулі, 50 *г* моркви, 30 *г* коренів петрушки, 20 *г* коренів селери, 2 зубки часнику, 8—10 горошин чорного перцю, 100 *г* білого натурального вина, 150 *г* сметани, сіль.

Шматки м'яса шпигують копченим салом. Чищені овочі нарізують кружальцями, часник тільки чистять. Шпиговані шматки м'яса солять, обвалюють у борошні і обсмажують в гарячому жирі на сильному вогні з обох боків (обережно, щоб не підгоріли, бо м'ясо буде гірчити). Далі м'ясо виймають, а в жир кладуть овочі і горошинки чорного перцю, заливають вином, 50 *г* гарячої води, кладуть зверху м'ясо і тушкують під кришкою на помірному вогні до готовності. Якщо вода випкипає, доливають. Готове м'ясо виймають і нарізують на менші шматки.

Тушковані овочі разом із жиром протирають крізь сито, домішують сметану і заливають цим соусом шматки страви.

СВИНИНА ПО-ТОРДАЙСЬКИ

Продукти для приготування: 800 *г* молодої свинини із шкіркою, 500 *г* смальцю, молотий чорний перець, 40 *г* солі.

Поверхню шкірки свинини добре чистять. М'ясо нарізують шматками по 150—200 *г*. У 1 *л* холодної води розчиняють 40 *г* солі, кладуть туди м'ясо і ставлять на 10—12 *год* у холодне місце. Перед смаженням виймають із води і насухо обтирають чистою полотниною, шкірку надрізують впоперек гострим ножем так, щоб не зачепити сала. У каструлі розігрівають 500 *г* смальцю і засмажують у ньому м'ясо, виймають і посипають молотим чорним перцем.

СВИНИНА ШПИГОВАНА

Продукти для приготування: 500 *г* м'якоті стегна, 60 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 60 *г* смальцю, 100 *г* білого натурального вина, 200 *г* сметани, 1/2 чайної ложки борошна, молотий чорний перець, сік половини лимона, сіль, оцет.

М'ясо миють, добре зціджують, шпигують салом, поливають оцтом, натирають молотим чорним перцем і кладуть у судок. Потім розігрівають смалець і заливають ним м'ясо, підливають 50 *г* гарячої води, накривають кришкою і тушкують, час від часу перевертаючи м'ясо. Виделкою проколювати не слід. Якщо вода википає, а м'ясо ще не готове, доливають трохи гарячої води. Коли м'ясо напівготове, підливають вино, солять і тушкують до готовності (пробують голкою, чи готове). Тоді м'ясо виймають, накривають, ставлять у тепле місце. У сметані розколочують борошно, заливають до жиру (можна домішати трохи тертої цедри лимона, лимонний сік), кип'ятять 5—6 *хв*. Якщо треба, досолюють. М'ясо нарізують скибками, кладуть у соус і кип'ятять 3—4 *хв*.

СВИНИНА В СОУСІ З ЧЕРВОНОГО ВИНА

Продукти для приготування: 600—700 *г* м'якоті стегна, 60 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 60 *г* грибів, 30 *г* цибулі, 60 *г* моркви, 40 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 10—12 горошин чорного перцю, 1 чайна ложка гірчиці, цедра з чверті лимона, 10 *г* борошна,200 *г* натурального червоного вина, 200 *г* сметани, сіль.

Шпиговане салом м'ясо солять і 3—4 *хв* обсмажують з усіх боків у гарячому смальці. Почищені, нарізані кружальцями овочі кладуть під м'ясо в жир, зверху посипають дрібно нарізаними грибами. Додають горошки чорного перцю, лимонну цедру і 100 *г* вина.

М'ясо тушкують під кришкою, підливаючи в разі потреби потроху гарячої води. Коли м'ясо майже готове, перекладають судок у гарячу духовку і, поливаючи цим же жиром, засмажують. Потім доливають решту вина, змішану з борошном сметану, гірчицю і кип'ятять 3—4 *хв*. М'ясо виймають, соус зціджують і заливають ним нарізане скибками м'ясо. Овочі кладуть поруч.

РЕБРА СВИНЯЧІ ПО-М'ЯСНИЦЬКИ

Продукти для приготування: 4 шматки ребрової частини по 150—180 *г*, 100 *г* смальцю, 100 *г* копченого сала, 100 *г* шинки, 100 *г* маринованих огірків, 1 столова ложка

дрібно нарізаної зелені петрушки, столова ложка гірчиці, 50 *г* білого натурального вина, молотий чорний перець, сіль.

Копчене сало нарізують довгими шматками 3 × 0,5 *см*. Так само нарізують шинку і огірки (шкірку очищують). У смальці, підливши трохи гарячої води, тушкують м'ясо майже до повної готовності і додають гірчицю. Окремо витоплюють сало, домішують шинку, обсмажують 4—5 *хв*, додають огірки і через 3—4 *хв* домішують зелень петрушки, молотий чорний перець і кладуть м'ясо, заливають його вином і тушкують до повної готовності.

РЕБРА СВИНЯЧІ В СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 4 шматки ребрової частини по 150—180 *г*, 100 *г* смальцю, 2 чайні ложки молотого червоного перцю, 20 *г* дрібно нарізаної цибулі, 1 столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 200 *г* молока, 200 *г* сметани, сіль.

Купуючи м'ясо, просять відрубати хребці, щоб залишились тільки ребра. Розрізують м'ясо між ребрами і відбивають з обох боків. Смалець добре розігрівають, один бік м'яса обвалюють у борошні і кладуть цим боком у жир, засмажують по 2 *хв* з обох боків. М'ясо потім викладають на тарілку і накривають. Дрібно нарізану цибулю, весь час помішуючи, тушкують у смальці, знімають з вогню, домішують молотий червоний перець і кладуть у цей жир скибки обсмаженого м'яса, підливають 100 *г* гарячої води та тушкують на помірному вогні до півготовності, потім солять, тушкують, доки не випарується вся вода. Тоді посипають половиною зелені петрушки, знову підливають трохи води і тушкують до готовності. Наприкінці треба зняти кришку, 3—4 *хв* посмажити м'ясо у жирі і тоді — виймати. У цей жир домішують трохи борошна, заливають молоко, доводять до кипіння, досолюють, домішують сметану, кип'ятять 2—3 *хв*, кладуть у соус м'ясо і кип'ятять разом ще 2—3 *хв*. Подаючи на стіл, м'ясо заливають соусом і притрушують рештою зелені петрушки.

РЕБРА СВИНЯЧІ ФАРШИРОВАНІ

Продукти для приготування: 600 *г* ребрової частини, 80 *г* смальцю, молотий чорний перець, 20 *г* вершкового масла, 30 *г* борошна, 100 *г* молока, 50 *г* копченої вареної шинки,

1 яєчний жовток, 1 столова ложка гірчиці, 50 *г* борошна, сіль.

М'ясо розрізують між ребрами на шматки, гострим ножем з одного кінця прорізують, щоб усередині утворилась «сумка», змазують з середини гірчицею і відставляють. З вершкового масла, борошна і молока готують соус, домішують до нього дрібно нарізану шинку, чорний перець, яєчний жовток і за смаком солять. Цю начинку ділять на чотири однакові частини і закладають її в середину кожного шматка (розріз зшивають білою ниткою). М'ясо з обох боків солять, обвалюють у борошні і смажать до півготовності, тоді підливають трохи гарячої води, накривають кришкою і на помірному вогні досмажують остаточно.

СТЕГНО СВИНЯЧЕ ФАРШИРОВАНЕ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'якоті (плоский шмат), 100 *г* смальцю, молотий чорний перець, 60 *г* цибулі, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, сіль.

Продукти для начинки: 50 *г* рису, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 30 *г* смальцю, 1 яйце, 100 *г* м'яса, сіль.

Рис обсмажують у смальці, заливають 100 *г* солоного окропу, накривають і варять на помірному вогні, доки не стане м'яким.

Плоский шмат м'яса відбивають до товщини 1—1,5 *см*, обрізують краї так, щоб одержати квадратний шмат. Обрізані краї пропускають крізь м'ясорубку, змішують із рисом, яйцем, зеленню петрушки, сіллю, молотим чорним перцем і рівномірно намазують шмат м'яса на 1,5—2 *см* від усіх чотирьох країв, на середину можна покласти 3—4 круто зварені яйця. М'ясо туго згортають у рулон, перев'язують міцною білою ниткою та солять. Тоді кладуть у судок, заливають гарячим смальцем, під м'ясо кладуть нарізану кружальцями цибулю і молотий червоний перець, підливають трохи гарячої води і тушкують, час від часу повертаючи рулон. Готове м'ясо виймають, накривають і ставлять у тепле місце. Тим часом у сметані розколочують борошно, заливають у судок, кип'ятять, досолюють (за смаком можна додати трохи соку лимона) і проціджують. М'ясо нарізують скибками і заливають цим соусом.

БИТОЧКИ НАТУРАЛЬНІ ІЗ СВИНИНИ

Продукти для приготування однієї порції: 150 *г* м'яса, борошно, молотий чорний перець, смалець для смаження, сіль.

Відбиті тонкі скибки м'яса солять тільки перед смаженням, посипають молотим чорним перцем, обвалюють у борошні і швидко смажать на сильному вогні з обох боків у невеликій кількості гарячого смальцю. Не слід проколювати м'ясо виделкою, бо з нього витече сік, і биточки будуть сухі. Другий бік смажать наполовину менше, ніж перший. Подаючи на стіл, биточки поливають жиром, у якому вони смажились.

Можна приготувати биточки, посипавши їх не чорним перцем, а молотим червоним. Тоді вони матимуть дещо інший смак.

БИТОЧКИ ІЗ СВИНИНИ З КАРТОПЛЕЮ

Продукти для приготування: 4 шматки свинини по 120—150 *г*, 200 *г* смальцю, 2 столові ложки борошна, 700 *г* картоплі, 100 *г* цибулі, молотий чорний перець, 1 столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 300 *г* бульйону або кісткового відвару, молотий червоний перець, сіль.

Чищену картоплю нарізують тонесенькими кружальцями, споліскують холодною водою, відкидають на друшляк і дають стекти воді. Смалець розігрівають, картоплю обсмажують на помірному вогні (3—4 *хв*), і жир зціджують. Потім скибки м'яса солять, обвалюють в борошні і обсмажують у зцідженому жирі з обох боків. Із першої посудини виймають половину картоплі, а решту,що залишилася, посипають зеленню петрушки, половиною усієї дрібно нарізаної цибулі. Укладають на неї обсмажене м'ясо, посипають молотим чорним перцем, накладають зверху решту цибулі, зелень петрушки, накривають рештою картоплі, солять та заливають бульйоном. У жирі, де смажились картопля і м'ясо, розчиняють 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, заливають у каструлю, накривають кришкою і тушкують у духовці до готовності.

ПЕЧЕНЯ ІЗ СВИНИНИ (ПЕРКЕЛЬТ)

Продукти для приготування: 750 *г* м'якоті стегна або ребер, 80 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 1 неповна столова ложка молотого червоного перцю, 1/2 чайної ложки товченого кмину, влітку — 2 зелених перці, 2 помідори, сіль, 2 зубки часнику.

У 2—3-літровій каструлі розігрівають жир і тушкують у ньому дрібно нарізану цибулю (не слід засмажувати), знімають з вогню, домішують молотий червоний перець. М'ясо середньої жирності нарізують кубиками 2×2 *см*, солять.

Тушковану цибулю знову кладуть на вогонь, підливають 1—2 столові ложки води і, весь час помішуючи, кип'ятять, доки не випарується вода. Тоді домішують нарізане м'ясо, обсмажують 4—5 *хв*, посипають кмином, домішують дрібно посічений часник, заливають 50 *г* води і під кришкою тушкують, помішуючи, до півготовності. Після того, як википить вода, смажать ще 3—4 *хв*. Потім солять, додають почищені, нарізані зелені перці, помідори (без зерен) і тушкують до повної готовності, підливаючи час від часу води. Наприкінці дають воді википіти і смажать ще 3—4 *хв*. М'ясо готове до вживання через 1,5—2 *год*.

СВИНИНА З КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ (БІГУС ПО-УГОРСЬКИ)

Продукти для приготування: 600 *г* свинини середньої жирності (можна ребер), 60 *г* цибулі, 1/2 чайної ложки товченого кмину, 1 неповна столова ложка молотого червоного перцю, 100 *г* жиру, 300 *г* сметани, 700 *г* квашеної капусти, 1 чайна ложка борошна, сіль.

М'ясо готують так само, як і в рецепті «Печеня із свинини (перкельт)». Квашену капусту промивають у холодній воді, зціджують та змішують з м'ясом. Тушкують під кришкою на помірному вогні (якщо треба, доливають потроху гарячої води). Коли м'ясо пом'якшає і залишиться небагато соку, розколочують у сметані борошно, домішують до капусти з м'ясом і кип'ятять 4—5 *хв*.

СВИНИНА У ВИНІ

Продукти для приготування: 750 *г* нежирної свинини, 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 100 *г* цибулі, 1/2 чайної ложки молотого чорного перцю, 200 *г* марочного білого натурального вина, сіль.

Помите м'ясо нарізують довгастими шматками 5 × 1 *см*, сало — кубиками 5 × 5 або 7 × 7 *мм*. Із сала неповністю витоплюють жир, домішують нарізане м'ясо і добре обсмажують. Потім перчать, підливають трохи гарячої води і тушкують до півготовності. Тоді солять, заливають вином і тушкують майже повністю, щоб м'ясо залишилось у жирі (вино випарувалось), додають нарізану кружальцями цибулю і тушкують її, доки не пом'якшає. Весь час стежать, щоб м'ясо не засмажувалось, тільки повільно тушкувалось. Готову страву посипають за смаком ще молотим чорним перцем. Найкращим гарніром до цієї страви є мамалига.

СВИНИНА ІЗ ХРІНОМ

Продукти для приготування: м'ясо з поросячої голови, хвіст, 2 ноги з копитами, шкірка, 70 *г* моркви, 40 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 60 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 10—12 горошин чорного перцю, 2 лаврових листки, цедра з 1/4 лимона, 200 *г* натурального білого вина, тертий хрін (за смаком), сіль.

У 4—5-літровій каструлі кип'ятять води стільки, скільки важить м'ясо. Кладуть у неї нарізані кружальцями овочі, солять, доливають вино. Спеції та цибулю кладуть у марлевому мішечку. Закладають у каструлю помите, зціджене м'ясо. Доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять на помірному до готовності. Зварене м'ясо оббирають з кісток, укладають на тарілку, трохи поливають юшкою і посипають тертим хріном. З юшки можна зварити картопляний або квасолевий суп.

М'ЯСНИЙ ПУДИНГ

Продукти для приготування однієї порції: 200 *г* нежирної свинини або птиці, 20 *г* вершкового масла, 1 яйце, 20 *г* борошна, 150 *г* молока, сіль.

Шматки м'яса обсмажують з усіх боків у вершковому маслі і двічі пропускають крізь м'ясорубку. У цьому ж маслі підрум'янюють борошно, заливають його гарячим молоком і, весь час помішуючи, кип'ятять. У цей соус кладуть молоте м'ясо, солять і варять 3—5 *хв*. Тоді знімають з вогню, домішують жовток, потім міцну піну збитого білка. Цю масу накладать в обсипану борошном зсередини пудингову формочку або іншу посудину, ставлять у гарячу воду і кип'ятять 15—20 *хв*. На стіл подають з картоплею та фруктовими соусами.

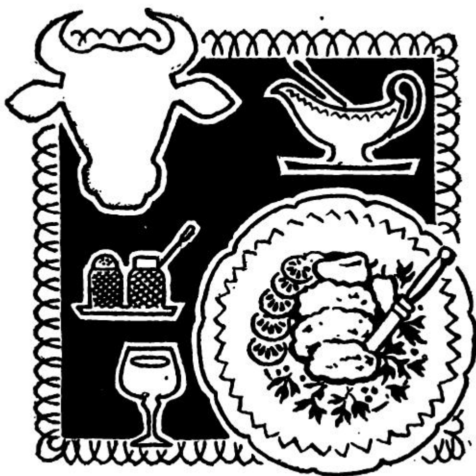
РУЛЕТ ІЗ СВИНИНИ З НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 500 *г* фаршу із свинини, 1 яйце, 1 зубок часнику, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, столові ложки панірувальних сухарів, молотий чорний перець, сіль.

Продукти для начинки: 50 *г* дводенної булки, 1 круто зварене яйце, 1 сире яйце, 1 чайна ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 20 *г* вершкового масла, молотий чорний перець, сіль.

До фаршу додають усі продукти, добре вимішують. Мокру полотняну серветку викручують, розстеляють на дошці або столі, накладають на неї шар фаршу, завтовшки у 2 *см*, намащують начинкою і, взявши за два кінці серветку, загортають у рулон. Знімаючи серветку, рулет обережно кладуть у змазаний смальцем судок, смажать у духовці, розрізують на скибки і подають на стіл з томатним соусом.

Спосіб приготування начинки: булку намочують у воді, добре віджимають і кришать у тарілці. Круто зварене яйце надрібно січуть, домішують до булки. Зелень петрушки тушкують у вершковому маслі, заливають булку з яйцем, солять, перчать, домішують сире яйце.



СТРАВИ З ЯЛОВИЧИНИ

ВИРІЗКА З ЯЛОВИЧИНИ

Продукти для приготування: по 200 *г* м'яса для однієї порції (всього 800 *г*), 80 *г* смальцю, молотий чорний та червоний перець, сіль, гірчиця, олія.

Шматки митого м'яса натирають молотим чорним та червоним перцем, гірчицею і змазують свіжою олією (не солять), кладуть в поліхлорвініловий мішечок і ставлять у морозильник на 3—4 доби. Це називається «сухим маринадом».

Перед приготуванням м'ясо виймають з мішечка, обтирають сухою полотниною, згортають шматки у рулон, міцно перев'язують білою ниткою по спіралі, солять, перчать.

Смалець добре розігрівають у сковорідці, обсмажують м'ясо на сильному вогні з усіх боків рівномірно. Ні в якому разі не слід його проколювати виделкою. Далі м'ясо перекладають у гарячу духовку на 15—20 *хв.* Час від часу його поливають власним жиром і перевертають на всі боки. Потім м'ясо перекладають в іншу посудину, накривають кришкою і ставлять на пару на 12—15 *хв.* Нарізують косо тонкими скибками (знявши нитку), поливають власним жиром. Добре вживати з гірчицею.

ЯЛОВИЧИНА, ПАНІРОВАНА З СИРОМ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса, 80 *г* смальцю, 4 картоплини середніх розмірів, 3 яйця, 50 *г* тертого сиру, 80 *г* вершкового масла, 100 *г* шинки, 50 *г* панірувальних сухарів, сіль, молотий чорний перець, 1—2 столові ложки молока.

Шмат митого м'яса вмішують у «сухий маринад» (див. стор. 87).

М'ясо виймають з морозильника і швидко обсмажують з обох боків у гарячому смальці, перекладають у судок, заливають гарячим жиром і смажать у духовці 15 *хв*, перекладають у тарілку і охолоджують. Тим часом варять картоплю «в мундирі», обчищають і пропускають крізь м'ясорубку. Потім солять, домішують вершкове масло, тертий сир, яєчні жовтки, гаряче молоко і добре вимішують. Холодне м'ясо змазують з одного боку яєчним білком, накладають картопляної маси завтовшки в 1 *см*, посипають дрібно нарізаною шинкою, панірувальними сухарями і зверху кришать вершкове масло. Перед подачею на стіл м'ясо кладуть у духовку на 15—20 *хв*, відставляють ще на 10—15 *хв* у тепле місце і нарізують скибками.

ЯЛОВИЧИНА У СЛОЙОНОМУ ТІСТІ

Продукти для приготування: 800—1000 *г* вирізки, 100 *г* смальцю, слойоне тісто з 200 *г* вершкового масла і 200 *г* борошна, 250 *г* грибів, столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, молотий чорний перець, 2 яйця, сіль.

Шматок вирізки обсмажують 15—20 *хв* у смальці з обох боків, перекладають у тарілку і охолоджують.

Тим часом готують слойоне тісто і розкачують його качалкою у пласт, у три рази більший за шмат м'яса. З країв обрізують тонкі смужки і відкладають їх. Пласт тіста укладають на змазаний вершковим маслом лист. Холодну вирізку змащують збитими яйцями, накладають шар молотих смажених грибів, знову змазують яйцем, вирізку кладуть на третину тіста і накривають другою третиною так, щоб останню третину підігнути підниз. Два кінці теж

підгортають, щоб зсередини не витікав сік. Зверху змазують яйцем, прикрашують обрізками тіста, які теж змазують яйцем. Тісто (не м'ясо!) зверху в кількох місцях проколюють. М'ясо в тісті кладуть у духовку і смажать при середній температурі 12—15 *хв*, доки не стане тісто рум'яним. Потім виймають, тримають 10—15 *хв* у теплому місці і нарізують скибками.

ВИРІЗКА ІЗ ЦИБУЛЕЮ

Продукти для приготування: 1 *кг* вирізки яловичини, 250 *г* смальцю, 250 *г* цибулі, 2 столові ложки борошна, молотий чорний перець, сіль.

М'ясо за 3—4 дні до приготування кладуть у «сухий маринад» (див. стор. 87).

За 25—30 *хв* перед приготуванням нарізують м'ясо на чотири однакові шматки, відбивають з обох боків, надрізують у кількох місцях на 2—3 *мм*, перчать і добре змазують олією. Шматки м'яса кладуть один на один, накривають і залишають на 1 *год*.

Тим часом чищену цибулю нарізують кружальцями, розбирають кільця, солять і посипають трохи борошном. У сковороді розігрівають смалець і на сильному вогні, помішуючи весь час виделкою, підрум'янюють невеликими порціями цибулю, виймають шумовкою і розкладають на листі. Смажену цибулю не слід класти одну на одну, бо вона пом'якшає. Коли цибуля висмажиться, жир проціджують, а цибулю тримають до подачі на стіл у теплій духовці з відкритими дверцятами. Скибки м'яса солять, обвалюють у борошні і засмажують з обох боків у гарячому проціздженому жирі. Кладуть на тарілку і посипають смаженою цибулею. Найкращий гарнір до цієї страви — картопляний.

ВИРІЗКА ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 800 *г* вирізки яловичини, 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 80 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, молотий чорний перець, 100 *г* натурального білого вина, 200 *г* сметани, 1/2 чайної ложки борошна, сіль.

М'ясо за 3—4 дні до приготування кладуть у «сухий маринад» (див. стор. 87).

Цілий шмат м'яса шпигують салом, обсмажують на сильному вогні у смальці, знімають з вогню і виймають із жиру.

Цибулю дрібно нарізують і тушкують у жирі. Обсмажену вирізку натирають молотим чорним перцем і кладуть у жир з цибулею, підливають 100 *г* гарячої води, накривають кришкою і тушкують на помірному вогні. Наостанку дають википіти воді зовсім і смажать у жирі ще 2—3 *хв*, потім підливають вино, заливають сметаною з розколоченим у ній борошном і кип'ятять разом з м'ясом 5—6 *хв*. Вирізку нарізують скибками і заливають цим же сметанним соусом.

ЯЛОВИЧИНА В СМЕТАННО-ТОМАТНОМУ СОУСІ

Продукти для приготування: 800 *г* яловичини (для однієї порції шмат у 180—200 *г*), 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 80 *г* смальцю, 50 *г* цибулі, 50 *г* моркви, 10—12 горошин чорного перцю, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 1/2 чайної ложки борошна, 200 *г* сметани, 100 *г* томатного соку, сіль.

Помите м'ясо без кісток розрізують на чотири однакові шматки, обтирають полотниною насухо. Сало нарізують на чотири плоскі шматки, чищені овочі — кружальцями. М'ясо відбивають і надрізують у кількох місцях його поверхню на 2—3 *мм*. Смалець розігрівають, швидко обсмажують у ньому м'ясо на сильному вогні і перекладають у тарілку. В жир кладуть скибки сала, посипають молотим червоним перцем, зверху кладуть овочі, заливають томатним соком і 100 *г* гарячої води. Зверху укладають м'ясо, солять і тушкують до повної готовності під кришкою на помірному вогні. Потім м'ясо і сало виймають, домішують до овочів сметану з розколоченим у ній борошном, кип'ятять 5—6 *хв* і проціджують. М'ясо кладуть у проціджений соус і на помірному вогні тушкують під кришкою ще 3—4 *хв*.

Подаючи на стіл, сало кладуть на м'ясо і заливають соусом.

ТУШКОВАНЕ М'ЯСО

Продукти для приготування: 1 *кг* яловичини, 150 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 100 *г* смальцю, 40 *г* борошна, молотий чорний перець, 2 столові ложки томатної пасти, 100 *г* білого натурального вина, сіль.

Скибки м'яса обсмажують в обох боків у смальці на сильному вогні, перекладають у тарілку. В цьому жирі тушкують нарізану кружальцями цибулю, домішують томатну пасту, кладуть назад м'ясо, підливають трохи гарячої води і тушкують до півготовності. Тоді солять, домішують товчений часник, вино і тушкують до готовності, потрушуючи час від часу каструлю, щоб страва не пригоріла. Готове м'ясо посипають молотим чорним перцем.

М'ЯСО З ЛИМОНОМ

Продукти для приготування: 1 *кг* яловичини, 100 *г* моркви, 70 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 30 *г* цибулі, 100 *г* смальцю, 2 столові ложки борошна, молотий чорний перець, цедра півлимона, сік півлимона, 1 чайна ложка гірчиці, лавровий лист, щіпка цукру, 300 *г* сметани, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

Відбиті шматки м'яса обсмажують з обох боків у гарячому жирі, знімають з вогню і перекладають м'ясо в тарілку. В цьому жирі трохи підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, підливають 2 столові ложки гарячої води, кладуть туди лимонну цедру і лавровий лист. М'ясо укладають у жир з цибулею, посипають молотим чорним перцем і в духовці смажать до півготовності. Смажать 2—3 *хв* в жирі, потім поливають ложкою води, щоб утворилась пара, солять м'ясо і перекидають на другий бік. Почищені, порізані дрібними кубиками, овочі розкладають на м'ясі рівномірно, накривають кришкою і, часто потрушуючи каструлю, тушкують, доки не зваряться овочі та м'ясо. Тоді домішують зелень петрушки, сметану, гірчицю, сік лимона, досолюють і цукрять за смаком. Все це кип'ятять 5—6 *хв* і подають на стіл.

РОСТБІФ, ФАРШИРОВАНИЙ ЯЙЦЯМИ ТА ОВОЧАМИ

Продукти для приготування: 1 *кг* яловичини, 150 *г* цибулі, 250 *г* зеленого перцю, 100 *г* помідорів, 50 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 3 яйця, 100 *г* смальцю,

250 *г* сметани, 1 столова ложка борошна, молотий чорний та червоний перець, сіль.

М'ясо розрізують так, щоб одержати якомога більший плоский шмат, який потім відбивають (стежачи, щоб ніде не прорвався).

Сало нарізують дрібними кубиками. Третю частину дрібно нарізаної цибулі відкладають у накритій чашечці. М'ясо обсмажують у смальці з обох боків, а в цьому жирі тушкують решту цибулі. У сковороді витоплюють із сала жир, додають тушковану цибулю і тушкують її, доки не стане м'якою. Тоді домішують нарізані скибками перці та помідори, тушкують до готовності, домішують яйця. Помішуючи, тримають на вогні, доки яйця не загуснуть, і знімають з вогню.

Обсмажене м'ясо солять, накладають на нього (на 2—3 *см* від країв) овочевої тушкованої маси в яйцях, скручують у рулон і перев'язують по спиралі міцною білою ниткою. Потім ззовні солять, обвалюють у борошні. У судку розігрівають жир і на сильному вогні обсмажують м'ясо з усіх боків.

У цьому жирі тушкують відкладену третину цибулі, домішують молотого червоного перцю, заливають 150 *г* гарячої води, під кришкою тушкують на помірному вогні до готовності і виймають м'ясо. До соку домішують сметану з розколоченим у ній борошном, кип'ятять 2—3 *хв*, проціджують, кладуть у цей соус м'ясо і варять ще 5—6 *хв*. М'ясо нарізують скибками і заливають соусом.

ЯЛОВИЧИНА, ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ

Продукти для приготування: 800 *г* м'яса, 100 *г* смальцю, 60 *г* моркви, 60 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 30 *г* цибулі, зубок часнику, молотий чорний перець, 2 лаврових листки, 1 столова ложка томатної пасти або 2 свіжих помідори, 30 *г* борошна, 100 *г* червоного натурального вина, 1 столова ложка оцту, 1 чайна ложка цукру, сіль.

М'ясо відбивають з обох боків, натирають молотим чорним перцем. Солять м'ясо і обсмажують його в розігрітому жирі з усіх боків на сильному вогні, потім перекладають на тарілку. У цей жир кладуть нарізані кружальцями овочі, тушкують їх до півготовності і додають нарізану цибулю, разом тушкують ще 3—4 *хв*. Тоді кладуть у каструлю

обсмажене м'ясо, лавровий лист, лимонну цедру, товчений часник і, підливаючи потроху гарячої води, тушкують під кришкою, доки пом'якне м'ясо і випарується вода. Потім м'ясо знову виймають, до овочів додають цукор, борошно, смажать помішуючи 3—4 *хв*, заливають 500 *г* гарячої води, вином, кип'ятять 5—6 *хв*, зціджують сік, у який кладуть нарізане тонкими скибками м'ясо, і ще раз доводять до кипіння. Якщо треба, досолюють за смаком. Овочі кладуть у тарілку, як гарнір.

ЯЛОВИЧИНА ТУШКОВАНА ШПИГОВАНА

Продукти для приготування: 800 *г* яловичини, 80 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 50 *г* грибів, 100 *г* моркви, 70 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 1—2 маринованих огірки середнього розміру, 1—2 помідори, 30 *г* цибулі, 100 *г* смальцю, молотий чорний перець, 1 зелена перчина, 1 чайна ложка оцту, цедра з 1/4 лимона, 20 *г* борошна, сіль.

Сало, гриби, огірки нарізують довгастими тонкими шматками, шпигують ними м'ясо, перчать. Чищені овочі нарізують кружальцями. У каструлі розігрівають жир, м'ясо солять і обсмажують його на сильному вогні з усіх боків. Потім додають овочі, цілу чищену цибулину (яку виймають, коли м'ясо пом'якшає), помідори (взимку — 50 *г* томатного соку), лимонну цедру, шкірку сала, оцет і доливають трохи окропу. Під кришкою тушкують на помірному вогні. М'яке м'ясо виймають, нарізують тонкими скибками, з соку виймають цибулину і кип'ятять доки не випарується вода. Тоді в жир домішують борошно, 300 *г* окропу і доводять до кипіння. За смаком можна додати чайну ложку гірчиці. Сік зціджують, кладуть у нього м'ясо і кип'ятять 4—5 *хв*. Овочі кладуть у тарілку до м'яса.

ЯЛОВИЧИНА ТУШКОВАНА ФАРШИРОВАНА

Продукти для приготування: 1 *кг* яловичини, 3—4 круто зварені яйця, 1 столова ложка гірчиці. Решта продуктів ті ж самі, що і в рецепті «Яловичина, тушкована з овочами».

Плоский довгастий шмат м'яса розрізують гострим ножем з одного боку так, щоб утворився «мішечок». Внутріш-

ню частину «мішечка» змазують гірчицею. Круто зварені чищені яйця обмочують в олію і закладають у м'ясо. Розрізаний бік зшивають міцною білою ниткою. Далі готують так, як вказано у рецепті «Яловичина, тушкована з овочами» (стор. 92).

ЯЛОВИЧИНА З КВАСОЛЕЮ

Продукти для приготування: 750 *г* яловичини, 80 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 60 *г* цибулі, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 1 зелена перчина, 1 помідор (взимку—1 столова ложка томатної пасти), 200 *г* білої квасолі, 250 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, сіль.

Квасолю звечора намочують у воді. На другий день воду зливають, квасолю промивають, заливають чистою холодною водою і варять без солі.

У гарячому жирі з сала тушкують дрібно нарізану цибулю, домішують молотий червоний перець, кладуть до жиру нарізане дрібними кубиками м'ясо, обсмажують його 5—6 *хв*, заливають водою і тушкують до готовності. Під кінець м'ясо слід 4—5 *хв* посмажити у жирі (без води). За 5—6 *хв* перед тим, як м'ясо буде готове, додають нарізані скибками зелений перець, помідор. Із звареної квасолі зціджують воду, змішують з м'ясом, солять. У сметані розколочують борошно, заливають м'ясо з квасолею, перемішують і кип'ятять 5—6 *хв*.

КОТЛЕТИ З ЯЛОВИЧИНИ

Продукти для приготування: 400 *г* яловичини, 50 *г* дводенної булки, 100 *г* молока, молотий чорний перець, сіль, 100 *г* жиру для смаження.

М'ясо нарізують, скоринку булки знімають тертушкою, булку намочують у воді, добре віджимають і разом з м'ясом двічі-тричі пропускають крізь м'ясорубку. Потім домішують молоко, солять, перчать і дуже добре вимішують. Накривають і відставляють на півгодини. Тоді розділяють на 8 (10, 12) рівних порцій, формують з них круглі котлети і смажать у жирі з обох боків.

БИТКИ З ЯЛОВИЧИНИ В СМЕТАНІ

Продукти для приготування однієї порції: 200 *г* нежирної яловичини, 50 *г* молока, 25 *г* булки, 50 *г* сметани, 2 столові ложки панірувальних сухарів, сіль, жир або олія.

М'ясо двічі пропускають крізь м'ясорубку і вимішують з молоком, яке доливають потроху. Потім домішують віджату булку (намочують у воді), солять, формують невеликі битки, обвалюють у панірувальних сухарях і смажать з обох боків в гарячому жирі або олії. У сковороді, в якій смажились битки, в одній столовій ложці жиру (решту зливають) кип'ятять сметану, кладуть туди м'ясні битки і тушкують у сметані під кришкою 3—5 *хв*. Подають на стіл з відвареним рисом або овочами.

СУФЛЕ З ЯЛОВИЧИНИ

Продукти для приготування однієї порції: 200 *г* яловичини, 50 *г* булки, 1 яйце, кілька стеблин зелені петрушки, 20 *г* смальцю, 10 *г* панірувальних сухарів, сіль.

М'ясо двічі пропускають крізь м'ясорубку разом з вимоченою у воді булкою. Домішують жовток, дрібно нарізану зелень петрушки, смалець, сіль і добре вимішують. Тоді домішують ще міцну піну збитого білка. Посудину зсередини вимазують смальцем, обсипають панірувальними сухарями, накладають приготовлену масу і випікають у гарячій духовці. Подають на стіл з вареною картоплею і сирним соусом.

КУЛЬКИ М'ЯСНІ З РИСОМ

Продукти для приготування 1—2 порції: 200 *г* вареної яловичини, 100 *г* рису, 2 яйця, зелень петрушки, 2—3 столові ложки панірувальних сухарів, борошно, олія, сіль.

Нежирну варену яловичину пропускають двічі крізь м'ясорубку. Рис відварюють, зціджують та домішують до фаршу. Домішують також сіль, дрібно посічену зелень петрушки, яйця і панірувальні сухарі. Потім формують із цієї маси кульки, обвалюють їх у борошні і смажать в олії. Подають на стіл з вареними овочами.

КОТЛЕТА РУБЛЕНА

Продукти для приготування 2—3 порцій: 400 *г* нежирної м'якоті яловичини, 200 *г* молока, сіль, смалець або олія.

М'ясо без жил миють, обтирають насухо полотниною і пропускають три рази крізь м'ясорубку. Фарш солять, добре вимішують з молоком, формують жирними руками котлети і смажать з обох боків у смальці або олії. Ця котлета нагадує за смаком натуральну відбивну з телятини. Подають на стіл з відвареним рисом, картоплею або овочами.

БИТОЧКИ З ЯЛОВИЧИНИ, НАЧИНЕНІ СВИНИНОЮ

Продукти для приготування: 4 биточки, 200 *г* фаршу із свинини, 50 *г* сала, 1 яйце, молотий чорний перець, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, щіпка тертої лимонної цедри, сіль.

До фаршу домішують всі інші продукти і спеції, накладають на обсмажене з обох боків м'ясо і смажать його як звичайно.

БИТОЧКИ З ЯЛОВИЧИНИ, НАЧИНЕНІ ГРИБАМИ

Продукти для приготування: 4 биточки, 200 *г* свіжих грибів, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, молотий чорний перець, 50 *г* смальцю, 1 яйце, сіль.

Дрібно нарізані гриби смажать у смальці, домішують решту продуктів, спецій і намазують грибну масу на шматки готового м'яса.

БИТОЧКИ З ЯЛОВИЧИНИ, НАЧИНЕНІ М'ЯСОМ ТА РИСОМ

Продукти для приготування: 4 биточки, 200 *г* фаршу з свинини, 50 *г* рису, 20 *г* смальцю, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, молотий чорний перець, сіль.

Рис відварюють та охолоджують. У розігрітому жирі тушкують цибулю, домішують до м'ясного фаршу, солять, перчать, змішують з охолодженим рисом і накладають на обсмажене з обох боків м'ясо та смажать його, як звичайно.



СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ

ТЕЛЯТИНА НАТУРАЛЬНА

Продукти для приготування: 1 *кг* телятини, 80 *г* смальцю, сіль.

Помите м'ясо солять, кладуть у глибокий лист, заливають гарячим жиром і ставлять у гарячу духовку. Смажать, поливають час від часу власним жиром, від чого м'ясо стане блискучим і рум'яним. Воду доливають лише тоді, коли власний сік м'яса випарувався, а воно ще не готове. Потім його накривають, на 10 *хв* ставлять у тепле місце і нарізують скибками.

ТЕЛЯТИНА З ГІРЧИЦЕЮ

Продукти для приготування: 600 *г* телятини, 4 столові ложки борошна, 2 столові ложки гірчиці, сіль.

Продукти для паніровки: 2 яйця, 100 *г* молока, 150 *г* борошна, сіль.

М'ясо нарізують на 4 шматки по 150 *г* кожний, відбивають, зверху надрізують гострим ножем у 10—12 місцях глибиною у 2—3 *мм*.

З продуктів для паніровки готують рідке тісто (як для млинців). Перед смаженням м'ясо солять, обвалюють

у борошні, змащують з обох боків гірчицею, знову обвалюють у борошні, обмокують у рідкому тісті і смажать з обох боків у гарячому жирі.

КРУЧЕНИКИ З ТЕЛЯТИНИ

Продукти для приготування: 600 *г* телятини (4 шматки по 150 *г*), 60 *г* тертого сиру, 50 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 80 *г* смальцю, 250 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, сіль.

Шматки м'яса відбивають, роблять по всій поверхні неглибокі надрізи. Сало нарізують на чотири тонкі скибки. М'ясо притрушують тертим сиром, кладуть на середину сало, скручують м'ясо трубкою, перев'язують міцною білою ниткою, зверху солять. Ці крученики обсмажують у гарячому жирі при високій температурі, потім зменшують вогонь і тушкують у власному соку. Якщо сік випарується і залишиться тільки жир, підливають трохи гарячої води і тушкують, доки м'ясо пом'якне, потім перекладають його в тарілку. У сметані розколочують борошно, доливають до гарячого жиру і кип'ятять 3—4 *хв*. З м'яса знімають нитку, кладуть крученики у сметанний соус і кип'ятять ще 3—4 *хв*.

ТЕЛЯТИНА З ЛИМОНОМ

Продукти для приготування: 700—800 *г* телятини, 70 *г* смальцю, сік одного лимона, терта цедра половини лимона, 50 *г* вершкового масла, 150 *г* сметани, 50 *г* борошна, сіль (біле натуральне вино при потребі).

М'ясо розрізують на тонкі скибки, обсмажують їх з обох боків у гарячому жирі і перекладають у тарілку. У жир домішують борошно, заливають склянкою гарячої води, доводять (безперервно помішуючи) до кипіння, солять, додають сік лимона. Потім у цей соус кладуть обсмажене м'ясо, посипають тертою лимонною цедрою та кришать зверху вершкове масло. Тушкують під кришкою до готовності (15—20 *хв*). Якщо сік дуже густий, доливають трохи білого натурального вина. Перед подачею на стіл домішують в соус сметану.

ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ

Продукти для приготування: 750 *г* телятини, 100 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 1 столова ложка молотого червоного перцю, 1 зелена перчина, 1 помідор (взимку — фарширований овочами перець), сіль.

М'ясо миють, зціджують, нарізують невеликими кубиками. Дрібно нарізану цибулю трохи підрум'янюють у гарячому жирі, знімають з вогню, домішують червоний перець, кладуть у жир м'ясо і під кришкою обсмажують 10—15 *хв.* Потім солять і, підливаючи потроху гарячої води, тушкують. Коли вода випарується і м'ясо м'яке, смажать ще 3—4 *хв* у жирі, домішують фарширований перець з овочами. Якщо вживають свіжі перець і помідори, нарізують їх кружальцями і кладуть до м'яса за 7—8 *хв* до готовності.

ТЕЛЯТИНА ІЗ СИРОМ

Продукти для приготування: 4 шматки телятини по 200 *г*, 100 *г* вершкового масла, 100 *г* сиру (бажано гострих сортів), 100 *г* панірувальних сухарів, 2 яйця, 200 *г* смальцю, сіль.

Шматки м'яса (без кісток) відбивають з обох боків, надрізують поверхню у кількох місцях на 2—3 *мм.* Вершкове масло розтоплюють. Тертий сир змішують із панірувальними сухарями. Потім м'ясо солять, обмочують у топленому вершковому маслі, обвалюють в суміші сиру і сухарів, долонею натискають, щоб паніровка добре прилипла до м'яса, вмочують м'ясо в збиті яйця, знову обвалюють у суміші сиру і сухарів і смажать у гарячому смальці з обох боків до готовності.



СТРАВИ З БАРАНИНИ

БАРАНИНА НАТУРАЛЬНА

Продукти для приготування: 1 *кг* стегна або ребер, 100 *г* смальцю, 1—2 зубки часнику, сіль.

М'ясо солять, кладуть у судок, заливають гарячим жиром, підливають 50 *г* окропу і додають товчений часник. Запікають у духовці при середній температурі, час від часу поливаючи жиром. Смажене м'ясо виймають з духовки, накривають і ставлять на 10—15 *хв* у тепле місце. Нарізують тонкими скибками і поливають цим же соком. За смаком до жиру можна додати спеції.

БАРАНЯЧЕ СТЕГНО ШПИГОВАНЕ

Продукти для приготування: 1 *кг* стегна (без кісток), 80 *г* смальцю, 40 *г* вершкового масла, 100 *г* шинки, молотий чорний перець, 1 чайна ложка борошна, 1 столова ложка томатного соку, сіль.

М'ясо щільно згортають у рулет, перев'язують міцним тонким шпагатом, шпигують шматками шинки, посипають молотим чорним перцем, солять. У судку розігрівають смалець, кладуть у нього м'ясо, поливають жиром і смажать у духовці, час від часу поливаючи жиром. Готове м'ясо перекладають в іншу посудину. У жир домішують

борошно, томатний сік і доводять до кипіння, знімають з вогню, кришать до соку вершкове масло і ставлять на тепле місце. З м'яса знімають шпагат, нарізують тонкими скибами і в тарілці поливають соком.

БАРАНИНА ТУШКОВАНА

Продукти для приготування: 1 *кг* баранячого стегна, 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 2 зубки часнику, молотий чорний перець, 1 столова ложка гірчиці, 70 *г* цибулі, олія, сіль.

М'ясо звечора натирають товченим часником, молотим чорним перцем, гірчицею, тертою цибулею, змащують олією і кладуть у холодне місце в поліхлорвініловому мішечку.

Перед початком приготування страви м'ясо миють, обтирають чистою полотниною, солять. Сало нарізують тонкими скибками, укладають половину на дно каструлі, на сало кладуть м'ясо (навколо нього за смаком кладуть 3—4 цілі зубки часнику), накривають другою половиною сала (шматки сала можна приколоти до м'яса зубочистками) і тушкують до готовності на помірному вогні, час від часу підливаючи гарячої води.

БАРАНИНА В ТОМАТІ

Продукти для приготування: 1 *кг* стегна, 60 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 50 *г* смальцю, 50 *г* моркви, 30 *г* коренів петрушки, 20 *г* коренів селери, 8—10 горошин чорного перцю, 1—2 лаврових листки, сік половини лимона, цедра з чверті лимона, 500 *г* томатного соку, 1 чайна ложка цукру, 150 *г* сметани, 20 *г* борошна, сіль.

М'ясо шпигують салом, солять і тушкують до готовності у смальці разом з нарізаними кружальцями овочами, горошком чорного перцю, лавровим листям (підливаючи потроху гарячої води). Коли м'ясо м'яке, виймають його, овочі (без води) посипають борошном і смажать 2—3 *хв*, весь час помішуючи. Далі доливають томатний і лимонний сік, розмішують, щоб не було грудок, додають лимонну цедру і кип'ятять 4—5 *хв*. Потім проціджують крізь сито, розминаючи овочі, досолюють за смаком, додають цукор, знову кип'ятять 2—3 *хв*, заливають сметаною, доводять до кипіння. Якщо соус густий, доливають трохи гарячої води. М'ясо нарізують скибками і в тарілці заливають соусом.

БАРАНИНА В СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* баранини, 100 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, молотий чорний перець, 2—3 зубки часнику, 1 чайна ложка борошна, 250—300 *г* сметани, сіль.

М'ясо нарізують кубиками по 40—50 *г* або довгастими шматками. У гарячому жирі трохи підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, домішують м'ясо і на сильному вогні, весь час помішуючи, обсмажують, доки не википить весь сік і залишиться в каструлі лише жир. Тоді посипають молотим чорним перцем, додають товчений часник, солять і тушкують, доки буде готовим. Коли м'ясо вже м'яке, дають воді википіти і смажать 4—5 *хв* у жирі. Потім м'ясо згортають на один бік, у жир засипають борошно, перемішують, заливають сметаною, кип'ятять 2—3 *хв* і досолюють за смаком.

БАРАНЯЧІ РЕБРА В АРОМАТНОМУ СОУСІ

Продукти для приготування: по 2—3 ребра на одну порцію, 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 1/2 чайної ложки молотого чорного перцю, 80 *г* смальцю, 100 *г* шапочок невеликих свіжих грибів, 50 *г* шинки, 1 столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, 2—3 зубки часнику, 1 столова ложка томатного соку, 50 *г* вершкового масла, 30 *г* борошна, 700 *г* м'ясного бульйону, сіль.

М'ясо шпигують салом, натирають молотим чорним перцем, товченим часником і відставляють на 20—25 *хв*. Тоді солять і на сильному вогні швидко обсмажують в жирі з обох боків. Потім у вершковому маслі трохи підрум'янюють борошно, домішують зелень петрушки та цибулю, тушкують 2—3 *хв*, заливають м'ясним бульйоном, розмішують так, щоб не було грудок, і доводять до кипіння.

Обсмажене м'ясо кладуть у посудину, укладають на нього шапочки грибів, посипають нарізаною дрібними кубиками шинкою, заливають томатним соком і гарячим соусом із бульйону, накривають кришкою і варять на помірному вогні, доки не зваряться м'ясо та гриби.

БАРАНЯЧІ РЕБРА ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* баранячих ребер, 50 *г* смальцю, 50 *г* вершкового масла, сік із половини лимона, 1 чайна ложка дрібно посіченої зелені петрушки, цибуля, молотий чорний перець, сіль.

Баранячі ребра (хребет обрубують) розрізують на чотири шматки, відбивають, надрізують краї довкола, посипають молотим чорним перцем. На дно мілкої тарілки кладуть кружальцями цибулю, на них — перший шмат м'яса, знову цибулю, знову м'ясо — і так до кінця, щоб зверху була цибуля. Потім ставлять на 2—3 *год* в холодильник чи в інше холодне місце. Соком лимона поливають дрібно нарізану зелень петрушки і залишають так на 25—30 *хв*. Вершкове масло добре вимішують з молотим чорним перцем та сіллю і, весь час вимішуючи, додають зелень петрушки з лимонним соком і ставлять у морозильник. Шматки м'яса смажать у смальці, охолоджують, намазують на м'ясо холодну масу вершкового масла і зелені петрушки. Вживають свіжим.

БАРАНЯЧИЙ ПАПРИКАШ ІЗ СВІЖОЮ КАПУСТОЮ

Продукти для приготування: 1 *кг* баранини, 200 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 100 *г* цибулі, 3—4 зубки часнику, 1 столова ложка молотого червоного перцю, 1 чайна ложка кмину, 1,2—1,5 *кг* свіжої капусти, 150—200 *г* томатної пасти, сіль.

М'ясо нарізують кубиками по 40—50 *г*, сало — кубиками 1 × 1 *см*. Із сала витоплюють жир, шкварки виймають. У жирі тушкують цибулю, додають м'ясо, обсмажують його 10—15 *хв*, потім додають товчені часник і кмин, посипають молотим червоним перцем, солять і тушкують до півготовності. З капусти вирізують качан так, щоб трималися листки, розрізують її на 4—6 часток, кладуть на м'ясо, доливають томатний сік і заливають водою, щоб вона вкрила капусту. Тушкують на помірному вогні до готовності.

ПЛОВ ІЗ БАРАНИНИ

Продукти для приготування: 1 *кг* стегна, 100 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, 2—3 зубки часнику, молотий чорний перець, 1 столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 100 *г* томатного соку, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 250 *г* рису, 500 *г* кісткового відвару або води, 2 зелені перчини, 50 *г* тертого сиру, сіль.

М'ясо нарізують кубиками 1,5 × 1,5 *см* і готують з нього печеню. Коли м'ясо напівготове, дають воді википіти, смажать 3—4 *хв* у жирі, домішують цибулю, товчений часник, солять, заливають томатним соком, додають помитий, добре зціджений рис. Потім домішують половину зелені петрушки і заливають гарячим бульйоном або водою, перчать, перемішують і під кришкою досмажують у гарячій духовці. В тарілці посипають тертим сиром, зеленню петрушки і обкладають кружальцями зеленого перцю.

БИТКИ З БАРАНИНИ

Продукти для приготування: 700 *г* стегна, 100 *г* смальцю, сіль, борошно.

Із м'якушу вирізують невеликі круглі шматки, злегка відбивають, у кількох місцях прорізують край, з обох боків солять, обвалюють у борошні і в гарячому жирі засмажують на сильному вогні. Подають на стіл із смаженою картоплею та будь-яким овочевим салатом.



СТРАВИ З ПТИЦІ

КУРЧАТА ЗАСМАЖЕНІ

Продукти для приготування: 800—1000 *г* курчат, 60 *г* смальцю, сіль.

Почищене курча солять зовні і зсередини. Кладуть на невеликий глибокий лист і заливають гарячим смальцем. Смажать у духовці при середній температурі, поливаючи час від часу цим же жиром, доки м'ясо не пом'якшає. Далі смажать при високій температурі, щоб шкірка стала з усіх боків рум'яною.

КУРЧАТА ПАНІРОВАНІ

Продукти для приготування: 2 курчат по 500—600 *г*, 60 *г* борошна, 2 яйця, 200 *г* панірувальних сухарів, 500 *г* жиру, сіль.

Почищених курчат розрізують на частини, солять, обвалюють у борошні, в збитих яйцях та панірувальних сухарях і обсмажують з усіх боків у гарячому жирові. Як тільки поверхня починає рум'яніти, накривають кришкою, зменшують вогонь і смажать повільно, щоб м'ясо просмажилось до самих кісток.

КУРЧАТА З ВИНОМ

Продукти для приготування: 800—1000 *г* курчат, 80 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 60 *г* смальцю, 100 *г* натурального марочного вина, 100 *г* сметани, 2 столові ложки панірувальних сухарів, сіль, гірчиця.

Почищене курча розрізують по хребту на дві половини, шпигують шматочками копченого сала, натирають гірчицею та сіллю. Обидві половини (розрізом униз) кладуть у судок, заливають гарячим жиром, змішаним з вином, сметаною і посипають панірувальними сухарями. Смажать у гарячій духовці, поливаючи тим самим жиром через кожні 10—15 *хв*, доки курча не підрум'яниться.

КУРЧАТА «АПЕТИТНІ»

Продукти для приготування: 2 курчат по 600—700 *г*, 80 *г* вершкового масла, 1 столова ложка дрібно нарізаної петрушки, 40 *г* борошна, 500 *г* м'ясного бульйону, сік з половини лимона, 100 *г* вершків, 1 яєчний жовток, сіль.

Почищених, помитих курчат ріжуть на шматки, кладуть у розтоплене вершкове масло (дуже не розігрівають), накривають кришкою і тушкують на помірному вогні до півготовності. (В разі потреби підливають трохи гарячої води, щоб масло не підгоріло). Тоді солять, притрушують зеленню петрушки, підливають гарячої води і доводять до готовності. Потім посипають борошном, перемішують і заливають бульйоном. Коли закипить, варять ще 5—6 *хв*. Вершки збивають із яєчним жовтком, домішують сік лимона, наливають цього соусу по 1—2 столовій ложці в тарілку і кладуть до нього шматки м'яса в бульйонному соку.

КУРЧАТА З ЛИМОНОМ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 2 курчат по 600—700 *г*, 400 *г* сметани, 1 лимон, 80 *г* вершкового масла, молотий чорний перець, сіль.

Посудину змазують вершковим маслом. Підготовлених курчат чистять і ріжуть на шматки. Лимон миють, витирають насухо, нарізують тонкими кружальцями, зернята викидають. На дно посудини наливають 100 *г* сметани,

укладають шматки одного курчати, солять, перчать, кладуть зверху половину кружалець лимона, заливають ще 100 г сметани.

На це кладуть шматки другого курчати, знову солять, перчать, кладуть решту лимона, заливають 200 г сметани, кладуть зверху решту вершкового масла. Під кришкою тушкують у духовці при середній температурі.

КУРЧАТА З ПЕТРУШКОЮ

Продукти для приготування: 2 курчат по 600—700 г, 80 г вершкового масла, 20 г дрібно нарізаної зелені петрушки, 20 г цибулі, сіль.

Підготовлених курчат ріжуть на шматки. Нарізують дрібно цибулю і тушкують у розігрітому вершковому маслі, кладуть сюди шматки курчат і, помішуючи, обсмажують на сильному вогні, підливаючи трохи гарячої води, і під кришкою тушкують на помірному вогні до півготовності. Потім солять, тушкують, доки не випарується вода, домішують половину зелені петрушки і тушкують до повної готовності курчат. У каструлі повинно залишитися трохи жирної підливи. Якщо її мало, тоді посипають м'ясо столовою ложкою борошна, заливають 200 г гарячої води і кип'ятять 3—4 *хв.*

КУРЧАТА З РИСОМ ТА ОВОЧАМИ

Продукти для приготування: 2 курчат по 600 г, 250 г рису, 150 г смальцю, 70 г моркви, 50 г коренів петрушки, 30 г коренів селери, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, 1 столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 100 г грибів, 200 г зеленого горошку, молотий чорний перець, сіль.

Смалець розігрівають, тушкують у ньому цибулю, домішують чищені миті шматки курчат і під кришкою смажать на помірному вогні 12—15 *хв.* Потім домішують чищені, помиті нарізані дрібними кубиками овочі, горошок та гриби, тушкують, доки з каструлі не випарується вода і зостанеться лише жир. Тоді домішують половину зелені петрушки, трохи смажать і солять. Далі засипають перебраний, помитий рис, перемішують, смажать разом 5—6 *хв,* заливають

500 *г* окропу, перемішують і не помішуючи тушкують на малому вогні 40—45 *хв*, посипають чорним перцем та обережно перемішують виделкою.

ПЕЧЕНЯ З КУРЧАТ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 2 курчат по 600—700 *г*, 100 *г* смальцю, 400 *г* сметани, 200 *г* молока, 1 столова ложка борошна, 40 *г* цибулі, 2 зелені перчини, 2 свіжих помідори, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 1 столова ложка молотого червоного перцю, сіль.

Смалець розігрівають, тушкують у ньому дрібно нарізану цибулю, знімають з вогню, домішують молотий червоний перець, кладуть туди почищені шматки курчат (крім печінки) і 8—10 *хв* смажать на сильному вогні, весь час помішуючи, підливають трохи гарячої води і під кришкою тушкують до півготовності. Коли вода випарується, смажать у жирі 3—4 *хв*, солять, додають зелень петрушки, нарізані кружальцями зелений перець та помідори (взимку — томатну пасту), тушкують далі. За 5—6 *хв* до готовності кладуть у каструлю печінку і знову смажать 4—5 *хв*. Потім шматки курчат відгортають на один бік каструлі, а в жирі трохи підрум'янюють борошно, перемішують з м'ясом, заливають молоком, кип'ятять 3—4 *хв*, заливають сметаною, перемішують і ще кип'ятять 3—5 *хв*, поки жир з перцем не з'явиться на поверхні. Якщо соус густий, доливають трохи окропу. До цієї страви готують дрібні галушки або будь-які макарони.

КУРЧАТА ПО-ЛІТНЬОМУ

Продукти для приготування: 1 курча (800—1000 *г*), 50 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 50 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, 8 зелених перчин, 4 свіжих помідори, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 1 чайна ложка цукру, сіль.

Смалець розігрівають, кладуть у нього шматки курчати, обсмажують, підливають трохи води і під кришкою тушкують до півготовності. Тим часом копчене сало (корейку, грудинку) нарізують дрібними кубиками, до половини витоплюють жир, домішують нарізані тонкими півкру-

жальцями цибулю і зелений перець і тушкують до півготовності.

Напівготове м'ясо, з якого википіла вода, посипають молотим червоним перцем, домішують зелений перець з цибулею (разом із шкварками) та нарізані кружальцями помідори. Після цього тушкують до готовності м'яса.

КУРЧАТА З ГРИБАМИ В СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 8 малих або 4 великі стегна курчат, 1 *кг* картоплі, 150 *г* грибів, 200 *г* сметани, 70 *г* цибулі, 60 *г* смальцю, зелень петрушки, 100 *г* борошна, молотий чорний перець, сіль.

Стегна в кісточці надрізують, присолюють, обвалюють у борошні, засмажують в частині смальцю, відкладають. У решті смальцю підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, домішують чищені, помиті, тонко нарізані гриби і посічену зелень петрушки, додають молотого чорного перцю, солі і тушкують під кришкою 8—10 *хв.* Коли гриби пом'якнуть і з них випарується вода, доливають сметану і кип'ятять. Тим часом картоплю варять «у мундирі», чистять, нарізують кружальцями. Посудину вимазують смальцем, кладуть на дно картоплю, солять, укладають на неї підсмажені стегна і заливають сметанним соусом із грибами. Накривають кришкою і в духовці при малій температурі засмажують 10—15 *хв.*

ШИЙКА ГУСКИ НАЧИНЕНА

Продукти для приготування: 2 гусячі шийки, 300 *г* білого гусячого м'яса, 200 *г* свинини, 50 *г* булки, 2 круто зварених яйця, 1 сире яйце, трохи молотого чорного перцю, 60 *г* цибулі, 60 *г* моркви, 40 *г* коренів петрушки, 60 *г* смальцю, 1 чайна ложка борошна, 1 столова ложка томатної пасти, зелень петрушки, сіль.

Шкірку гусячої шиї обережно знімають, добре чистять і вимивають. Намочену у воді булку віджимають і разом із гусячим та свинячим м'ясом двічі пропускають крізь м'ясорубку. 1—3 цибулини і зелень петрушки дрібно нарізують, тушкують у ложечці жиру і домішують до фаршу. Додають сіль, молотий чорний перець, сире яйце,

вимішують і домішують дрібно нарізані круто зварені яйця. Цією начинкою рівномірно начиняють шийку, кінці зашивають ниткою. Потім солять і в гарячому жирі обсмажують з усіх боків. Додають нарізану кружальцями цибулю (рештки), моркву, корінь петрушки, смажать 5—7 *хв*, доливають води і під кришкою (доливаючи потроху води) тушкують до повної готовності. Після цього шийку виймають, а те, що залишилось у посудині, кип'ятять, доки не википить уся вода. Домішують томатну пасту, борошно, доливають води, щоб вийшов негустий соус. Все це кип'ятять і проціджують. Із шийки виймають нитки і заливають соусом.

ГУСЯЧЕ СТЕГНО З ОВОЧАМИ

Продукти для приготування: 2 гусячі стегна, 80 *г* смальцю, 150 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, трохи кмину, 2 зелені перчини, 50 *г* томатної пасти або 2 помідори, 1 *кг* картоплі, сіль.

Стегна чистять, миють, розрізують навпіл, солять і підсмажують трохи в смальці з обох боків. Потім перекладають їх у каструлю. В тому жирі підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, посипають молотим червоним перцем, перемішують, додають трохи води і заливають цим соком м'ясо в каструлі. Зверху притрушують товченим часником і кмином, заливають все водою та, час від часу помішуючи, тушкують під кришкою до готовності (доливають потроху води, якщо вона википає). Тим часом картоплю чистять і нарізують частками. Коли м'ясо майже готове, відсувають його на один бік каструлі, на другий бік кладуть картоплю, заливають її томатною пастою, кладуть нарізаний шматками зелений перець, солять, доливають 150—200 *г* води і під кришкою тушкують, доки звариться картопля.

Подають на стіл із солоними або маринованими овочами.

БІЛЕ ГУСЯЧЕ М'ЯСО РУБЛЕНЕ

Продукти для приготування: біле м'ясо однієї гуски, 200 *г* свинини середньої жирності, 20 *г* гусячого жиру, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, щіпка молотого

чорного перцю, 50 *г* дводенної булки, 2 яйця, 60 *г* смальцю, сіль.

З м'яса знімають шкірку, оббирають з кісток м'ясо і разом із свининою та намоченою у воді, добре віджатою булкою пропускають крізь м'ясорубку. Дрібно нарізану цибулю тушкують 3—4 *хв* у гусячому жирі і додають до фаршу. Потім солять, перчать, домішують 1 ціле яйце і 1 яєчний жовток та добре вимішують. Кістяк грудинки змазують яєчним білком, обліплюють кістяк фаршем, накривають шкіркою і прошивають білою ниткою. Далі кладуть у судок, обливають гарячим смальцем і смажать у гарячій духовці, поливаючи жиром гуски через кожні 10—15 *хв*. Якщо м'ясо підгорає, доливають трохи води. Смажать близько години, виймають, ставлять на 15—20 *хв* на тепле місце, витягають нитки, знімають обережно з кістяка смажений фарш разом із шкіркою, розрізують на 4 частини і заливають гусячим жиром.



СТРАВИ З ПОТРУХІВ ТА СУБПРОДУКТІВ

ГУСЯЧА КРОВ СМАЖЕНА

Продукти для приготування: кров однієї гуски, 100 *г* молока, 50 *г* булки, 50 *г* смальцю, 50 *г* цибулі, молотий чорний перець, сіль.

Дводенну булку без скоринки намочують у молоці, розминають булку і доливають свіжу гусячу кров. Жир розігрівають, тушкують у ньому дрібно нарізану цибулю, домішують суміш крові і булки з молоком, солять та, постійно помішуючи, смажать, доки кров не потемнішає зсередини. Тоді перчать. Вживають з будь-яким гарніром,

ГУСЯЧІ ПОТРУХИ З РИСОМ

Продукти для приготування: гусячі потрухи (шия, голова, ноги, крила, шлуночок), 250 *г* рису, 50 *г* смальцю, 100 *г* моркви, 60 *г* коренів петрушки, зелень петрушки, 100 *г* цибулі, 50 *г* коренів селери, молотий чорний перець, сіль.

Потрухи добре чистять, ріжуть на малі шматки. Овочі чистять, миють і нарізують малими кубиками. Потім потрухи, овочі та цибулю заливають водою (щоб вкрились водою), солять і варять під кришкою майже до повної готовності, виймають цибулю. У сковороді розігрівають смалець, кладуть туди помитий, зціджений рис і дрібно нарізану зелень петрушки, 1—2 *хв* тушкують, помішуючи,

та додають до потрухів (на яких має залишитись трохи більше, ніж 0,5 *л* води). Все це перемішують, солять, додають молотого чорного перцю і кип'ятять. Потім перекладають у духовку з середньою температурою на 20—25 *хв*.

ПЛОВ ІЗ ГУСЯЧИХ ПОТРУХІВ

Продукти для приготування: потрухи гуски, 100 *г* моркви, 70 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 250—300 *г* рису, 20 *г* цибулі, 80 *г* гусячого жиру, 1/4 чайної ложки молотого чорного перцю, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 2—3 гриби середніх розмірів, сіль.

Потрухи розрубують на малі шматки, кладуть у 1 *л* холодної води, доводять до кипіння, солять і варять до півготовності. Тоді чищені овочі нарізують шматками 2 × 6 *см* і кладуть до потрухів. Жир розігрівають у 2—3-літровій каструлі і тушкують у ній дрібно нарізану цибулю, потім домішують нарізані гриби, смажать 5—6 *хв*, додають дрібно посічену зелень петрушки і рис. Добре перемішують усе, підігрівають 2—3 *хв* (рис не смажать), заливають 600 *г* бульйону з потрухів, солять, доводять до кипіння, перемішують і під кришкою тушкують 30—35 *хв* на помірному вогні. Коли рис уже готовий, обережно перемішують виделкою, посипають молотим чорним перцем.

ГУСЯЧА ПЕЧІНКА У МОЛОЦІ

Продукти для приготування: печінка однієї великої або двох малих гусок, гусяче сало, молотий чорний перець, 40 *г* цибулі, 2 гвоздички, 200 *г* молока, сіль.

Печінку і сало (окремо) добре вимочують у холодній воді, промивають, зціджують. Сало дрібно нарізують, половину кладуть на дно каструлі, на нього —печінку, в яку встромлюють гвоздику, накривають другою половиною нарізаного сала і заливають молоком. Тушкують на помірному вогні з прикритою кришкою. Коли молоко випарується, виймають обережно печінку, перекладають у глибоку миску, солять, перчать. Тим часом витоплюють жир із сала і заливають ним печінку. Вживають у добре охолодженому стані.

ПЕЧІНКА СМАЖЕНА

Продукти для приготування: 600 *г* телячої або свинячої печінки, 100 *г* смальцю, 120 *г* цибулі, по 1 чайній ложці цукру і молотого червоного перцю, молотий чорний перець, сіль.

З печінки видаляють жили, з телячої або яловичої знімають плівку. Нарізують кубиками, довгастими або плоскими шматками — головне, щоб однаковими, бо інакше один шматок пересмажиться, інший недосмажиться. Потім розігрівають жир, тушкують у ньому нарізану півкружальцями цибулю. Коли цибуля напівм'яка, домішують печінку, цукор, сіль і на сильному вогні, весь час помішуючи, швидко смажать. Печінка готова, коли стане рожевою всередині. Тоді перчать і вживають свіжою з картопляним гарніром.

ПЕЧІНКА ПАНІРОВАНА

Продукти для приготування: 600 *г* телячої або свинячої печінки, 150 *г* панірувальних сухарів, 3 столові ложки борошна, 2 яйця, 200 *г* жиру, сіль.

Печінку нарізують скибками в 1 *см* завтовшки. Якщо печінка стара, відбивають легенько з обох боків. Поверхню надрізують у кількох місцях на 2—3 *мм*. Безпосередньо перед приготуванням солять, обвалюють у борошні, в збитих яйцях, панірувальних сухарях і смажать у гарячому жирі.

Шматки печінки не слід панірувати заздалегідь. Панірують швидко, скільки вміщується в посудину, де смажиться. Коли поверхня починає рум'яніти, зменшують вогонь, щоб просмажилась. Так само можна приготувати яловичу печінку.

ПЕЧІНКА В СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 600 *г* телячої або свинячої печінки, 150 *г* копченого сала (корейки, грудинки), молотий чорний перець, 1 чайна ложка цукру, 60 *г* смальцю, 150 *г* сметани, сіль.

Перед приготуванням печінку 2—3 *год* вимочують у молоці, виймають, зціджують, шпигують шматками сала, посипають молотим чорним перцем. Потім змащують холодним смальцем, кладуть у посудину, підливають 50 *г* гарячої води, додають цукор і тушкують під кришкою на помірному вогні. Час від часу поливають сметаною і повертають печінку на всі боки. Тушкують 40—45 *хв*, розраховуючи так, щоб останню порцію сметани долити за 5—6 *хв* до кінця. Готову печінку виймають, нарізують тонкими скибками, кладуть знову в сметанний соус і кип'ятять 2—3 *хв*.

ЛЕГЕНІ ІЗ СЕРЦЕМ

Продукти для приготування: 1 *кг* свинячих або телячих легенів, серце, 80 *г* моркви, 50 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 60 *г* цибулі, 10 горошин чорного перцю, 1—2 зубки часнику, 1—2 лаврові листки, сік з половини лимона, цедра з чверті лимона, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, по 1 чайній ложці дрібно нарізаної зелені петрушки, оцту, гірчиці, цукру, 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 150 *г* сметани, сіль.

Помиті легені та серце варять у 2—2,5 *л* води. Коли закипить, солять і варять на помірному вогні, доки зм'якнуть.

Тоді додають нарізані овочі, горошини чорного перцю, товчений часник, лавровий лист. У розігрітому смальці підрум'янюють борошно, домішують цукор, зелень петрушки. Знімають з вогню і додають молотий червоний перець. Коли легені і серце зовсім зварились (близько 2—2,5 *год*), виймають їх з посудини, обчищають від гортані і жил, плівок і нарізують тонкою локшиною. Юшку зціджують і заливають до підрум'яненого борошна, розмішують, щоб не було грудок. Доводять до кипіння, додають лимонну цедру і сік, оцет, домішують нарізані легені і серце та кип'ятять на помірному вогні 20—25 *хв*. Якщо треба, за смаком додають сіль, цукор, лимонний сік. Наостанку домішують гірчицю, сметану і ще раз кип'ятять 3—4 *хв*.

ЯЗИК В ОВОЧЕВІЙ ПІДЛИВІ

Продукти для приготування: 1 яловичий або 2 свинячих чи телячих язики, 60 *г* смальцю, 60 *г* цибулі, 80 *г* моркви, 40 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 1 лавровий листок, 10 горошин чорного перцю, 2—3 гвоздички, 2—3 чайні ложки оцту, 1 столова ложка цукру, 30 *г* борошна, 150 *г* сметани, 1 столова ложка гірчиці, цедра з чверті лимона, сіль.

Добре помитий язик разом із нарізаними кружальцями овочами і цедрою лимона варять до півготовності, потім язик виймають і знімають шкіру. У смальці тушкують нарізану дрібно цибулю, домішують овочі, що варилися з язиком, додають спеції, сіль, оцет, язик. Підливають трохи юшки, в якій варився язик, і доварюють. Коли зварилося, язик виймають, а овочі обсмажують у жирі 3—4 *хв* після того, як википить вода. Доливають ще 600—700 *г* юшки, де варився язик і кип'ятять 6—7 *хв*. Сік зціджують, овочі протирають крізь друшляк та розмішують у зцідженій юшці. В окремій посудині підрум'янюють цукор і домішують до рідини з овочами.

У чашці розмішують борошно, гірчицю, сметану, доливають до рідини з овочами і доводять до кипіння, весь час помішуючи. Язик нарізують тонкими скибками і заливають овочевим соусом із сметаною.

ЯЗИК У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: яловичий язик, 80 *г* моркви, 50 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 50 *г* грибів, 80 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 60 *г* смальцю, 400 *г* сметани, 30 *г* борошна, лимон, молотий чорний перець, сіль.

Добре помитий язик разом з нарізаними овочами та цедрою лимона варять до півготовності і знімають з язика шкіру. Гриби і сало нарізують однаковими довгастими шматочками і шпигують ними язик. У каструлі розігрівають смалець, кладуть туди шпигований язик, поливають соком одного лимона, заливають сметаною, у якій добре розколочують борошно, солять і під кришкою тушкують на помірному вогні, час від часу

перевертаючи язик з боку на бік. Готовий язик нарізують тонкими скибками і заливають соусом. Так само готують язик у томатному соусі, беручи замість сметани 400 *г* томатного соку.

НИРКИ, СМАЖЕНІ З ГРИБАМИ

Продукти для приготування: 600 *г* свинячих або телячих нирок, 80 *г* смальцю, 60 *г* цибулі, 150 *г* грибів, молотий чорний перець, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 1 чайна ложка борошна, 200 *г* сметани, сіль.

Нирки варять 10—12 *хв*, виймають, розрізують кожну навпіл, миють у холодній воді і нарізують дуже тоненькими скибками. В каструлі розігрівають смалець, тушкують у ньому дрібно нарізану цибулю, знімають з вогню, домішують дуже тоненько нарізані гриби та нирки. Потім на сильному вогні, весь час помішуючи, добре обсмажують, домішують молотий червоний перець, борошно, смажать одну хвилину, солять, перчать, заливають сметаною і кип'ятять 5—6 *хв*.

НИРКИ З ОЦТОМ АБО ЛИМОНОМ

Продукти для приготування: 600 *г* свинячих або телячих нирок, 60 *г* цибулі, 80 *г* смальцю, 20 *г* борошна, молотий чорний перець, 1—2 столові ложки оцту або сік лимона, 1 лавровий листок, 100 *г* сметани, сіль.

Нирки добре миють, розрізують уздовж навпіл, вирізують жир, ще раз промивають у холодній воді і зціджують. У смальці тушкують дрібно нарізану цибулю і знімають її з вогню. Нирки нарізують тонесенькими скибками, кладуть у гарячий жир і обсмажують 1—2 *хв* на сильному вогні. Потім посипають борошном, перемішують, заливають склянкою гарячої води, розмішують, щоб не було грудок, додають лавровий листок, кип'ятять 3—4 *хв*, домішують молотий чорний перець, оцет або сік лимона та сметану. Варять ще 4—5 *хв*. Довго не слід кип'ятити, бо нирки стануть жорсткими. За смаком досолюють.



СТРАВИ З ДИЧИНИ

ВАРЕНЕ М'ЯСО ДИКОГО КАБАНА ІЗ ХРІНОМ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса дикого кабана, 100 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 200 *г* хріну, 2 столові ложки оцту, 20 *г* цукру, 1 *г* кмину, 1 *г* чорного молотого перцю, 20 *г* солі.

Почищене, помите м'ясо дикого кабана, разом із овочами та спеціями варять у солоній воді 3—4 *год*, поки м'ясо пом'якне. Потім його і овочі виймають і нарізують. Подають на стіл із тертим хріном, змішаним з оцтом та цукром.

М'ЯСО ДИКОГО КАБАНА ІЗ ШИПШИНОВИМ ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса дикого кабана, 50 *г* цибулі, 150 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 500 *г* натурального вина, 100 *г* хріну, 200 *г* шипшинового повидла, 2—3 лаврових листки, 1 *г* горошку чорного перцю, 20 *г* солі.

Помитий цілий шматок м'яса без кісток варять у 1 *л* води та 500 *г* вина, додають нарізані кубиками моркву, петрушку, цибулю та чорний перець, лавровий лист і

сіль. Варять на малому вогні під кришкою 4—5 *год*. Коли м'ясо зовсім пом'якне, його виймають, нарізують і подають на стіл, обклавши морквою, петрушкою, тертим хріном (можна заправити оцтом) та шипшиновим повидлом.

СТЕГНО ДИКОГО КАБАНА З КАПУСТОЮ

Продукти для приготування: 1 *кг* стегна, 80 *г* смальцю, чорний перець, 400 *г* капусти, 200 *г* натурального червоного вина, 2 *г* кмину, 10 *г* солі.

Стегно разом з кісткою кладуть у каструлю, солять, посипають молотим чорним перцем і кмином, потім кладуть туди ж смалець. Коли смалець розтопиться, заливають м'ясо водою і тушкують. Коли рідина википить, м'ясо засмажують у жирі з обох боків до рум'яного кольору. Тим часом тушкують капусту, солять її і заливають натуральним червоним вином.

Нарізане шматками м'ясо з капустою у вині та з відвареною картоплею подають на стіл.

ПЕЧЕНЯ З М'ЯСА ДИКОГО КАБАНА ПО-СЕЛЯНСЬКИ

Продукти для приготування: 800 *г* м'яса дикого кабана, 300 *г* копченої домашньої ковбаси, 10 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* цибулі, 30 *г* борошна, 100 *г* смальцю, 300 *г* сметани, 1 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі, 5 *г* молотого червоного перцю.

М'ясо нарізують тонкими шматками, відбивають, посипають сіллю, молотим чорним перцем і борошном. У сковороді на сильному вогні обсмажують у гарячому жирі з обох боків по 2—3 *хв* і виймають з жиру. Потім у жир додають нарізану тонкими кружальцями ковбасу, нарізане тонкими скибками сало, смажать 2—3 *хв*, домішують дрібно нарізану цибулю і смажать усе разом.

Коли цибуля підрум'яниться, посипають молотим червоним перцем, заливають сметаною та кладуть туди підсмажене м'ясо. Кип'ятять 30—40 *хв*.

Подають на стіл з відвареною в солоній воді картоплею та солоними, маринованими або консервованими овочами.

БЕФСТРОГАНОВ ІЗ М'ЯСА ДИКОГО КАБАНА У ВИНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса дикого кабана, 150 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 30 *г* томатної пасти, 250 *г* натурального білого вина, 30 *г* борошна, 200 *г* мисливських ковбасок, 5 *г* молотого чорного перцю, 30 *г* солі.

Помите м'ясо нарізують шматками, потім — тонкими брусочками. Дрібно нарізану цибулю підрум'янюють у смальці, заливають розведеною у 150 *г* води томатною пастою і вином. Кілька хвилин кип'ятять, потім кладуть туди м'ясо, чорний молотий перець, сіль і тушкують під кришкою до готовності. Тонкими кружальцями нарізують мисливські ковбаски, домішують до м'яса і кип'ятять разом 5—6 *хв.* Наприкінці посипають борошном і кип'ятять ще 3—4 *хв.*

Подають на стіл з відвареним у солоній воді рисом.

БИТОЧКИ З М'ЯСА ДИКОГО КАБАНА ПО-БАКОНЬСЬКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса дикого кабана, 50 *г* борошна, 100 *г* цибулі, 200 *г* смальцю, 200 *г* свіжих грибів, 300 *г* сметани, 20 *г* молотого червоного перцю, 20 *г* солі.

М'ясо нарізують плоскими шматками по 100 *г*, відбивають, солять, обвалюють у борошні, смажать у гарячому смальці з обох боків і перекладають у каструлю. У цьому жирі підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, домішують молотий червоний перець, заливають 100 *г* води і тушкують. Коли цибуля розвариться, цим жиром заливають м'ясо, додають ще 100 *г* води або м'ясного відвару і тушкують далі. В окремій посудині в невеликій кількості жиру тушкують нарізані гриби. Напівтушковані гриби домішують до м'яса і тушкують до повної готовності. Сметану розмішують з борошном, заливають нею м'ясо і кип'ятять ще 5—6 *хв.* Подають на стіл з кльоцками.

ПАШТЕТ ІЗ ПЕЧІНКИ ДИКОГО КАБАНА

Продукти для приготування: 1 *кг* печінки дикого кабана, 200 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* вершкового масла, 100 *г* булки, 200 *г* молока, 5 яєць, 2 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

Помиту печінку нарізують шматками і двічі пропускають через м'ясорубку. Потім домішують вершкове масло, помолоте копчене сало, замочену в молоці булку, яйця, сіль, молотий чорний перець. Все це добре вимішують, накладають у змащену смальцем посудину, яку ставлять у посуд з гарячою водою, і кип'ятять 1 *год*.

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ М'ЯСА ДИКОГО КАБАНА

Продукти для приготування: 3 *кг* м'яса з кістками, 100 *г* цибулі, 30 *г* часнику, 5 *г* горошку чорного перцю, 20 *г* червоного молотого перцю, 2 стручки міцного червоного перцю, 40 *г* солі.

Для холодцю найкраще брати голову і ноги дикого кабана. Почищене, помите м'ясо кладуть у холодну солону воду і разом з чорним перцем, цибулею, часником та міцним стручковим перцем варять на малому вогні 5 *год*. Зварений холодець трохи охолоджують і зціджують крізь сито. Цибулю і чорний перець викидають. М'ясо ріжуть на шматочки, накладають у тарілки, заливають відваром та посипають молотим червоним перцем.

ПАШТЕТ ІЗ М'ЯСА ЗАЙЧАТИНИ І ДИКОГО КАБАНА

Продукти для приготування: 600 *г* зайчатини, 600 *г* м'яса дикого кабана, 500 *г* копченої шинки, 100 *г* булки, 300 *г* молока, 6 яєчних жовтків, 500 *г* сметани, 200 *г* моркви, 200 *г* коренів петрушки, 30 *г* солі.

М'ясо разом з морквою та петрушкою варять у солоній воді до готовності. Потім м'ясо, овочі, шинку (300 *г*), вимочену в молоці булку пропускають крізь м'ясорубку. Солять, домішують яєчні жовтки, молотий чорний перець, сметану. Все добре перемішують. На дно посудини кладуть шматок тонко нарізаної шинки, укладають підготовану масу. Зверху накривають знову тонким шматочком шинки і засмажують у духовці при середній температурі.

БУЛЬЙОН ІЗ ЗАЙЦЯ

Продукти для приготування: половина передньої частини зайця, 200 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 50 *г* цибулі, 80 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 1 лимон, 100 *г* сметани,

30 *г* гірчиці, 1 *г* горошку чорного перцю, 1 *г* молотого чорного перцю, 2—3 лаврових листки, сіль.

Зайця чистять, миють, нарізують шматками і варять спочатку на сильному вогні. Коли вода закипить, вогонь зменшують до малого, солять, додають моркву, петрушку, цілу цибулю, лавровий лист, горошок чорного перцю і варять до повної готовності. Потім м'ясо виймають, трохи охолоджують, відокремлюють від кісток. Бульйон проціджують і заправляють соусом, який готують так: підрум'янюють на смальці борошно, додають туди сметану, гірчицю, лимонний сік і молотий чорний перець. М'ясо накладають у тарілки і заливають бульйоном.

ЗАЯЧІ СТЕГНА ПО-МИСЛИВСЬКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса, 200 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 30 *г* гірчиці, 20 *г* цукру, 50 *г* оцту, 100 *г* смальцю, 100 *г* вершкового масла, 120 *г* борошна, 200 *г* сметани, 2 лаврові листки, 5 *г* горошку чорного перцю, 20 *г* солі.

М'ясо нарізують невеликими шматками. У посудині розігрівають смалець, кладуть туди нарізані кружальцями моркву, петрушку, цибулю, додають лавровий лист, горошок чорного перцю, гірчицю, сіль, оцет, заливають все водою і варять. Зварене м'ясо виймають, а овочі протирають крізь друшляк. На вершковому маслі підрум'янюють борошно, домішують його до протертих овочів, додають сметану, а також за смаком оцет, цукор, гірчицю, молотий чорний перець і кип'ятять. У готовий гарячий соус кладуть м'ясо і подають до столу з відвареними в солоній воді макаронами.

ПАПРИКАШ ІЗ ЗАЙЦЯ

Продукти для приготування: 1 *кг* заячого м'яса, 120 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 1 червона міцна стручкова перчина, 300 *г* сметани, 50 *г* борошна, 10 *г* молотого червоного перцю, 20 *г* солі, 2—3 зубки часнику.

Зайця чистять, тельбушать (залишають тільки нирки і серце), добре вимивають, нарізують на шматки і кладуть у холодну воду. У каструлі на смальці підрум'янюють

нарізану півкружальцями цибулю і посічений часник, додають молотий червоний перець і стручковий червоний перець, потім м'ясо, солять і тушкують. Коли власний сік випарується, 8—10 *хв* смажать у жирі і тоді доливають води і варять до повної готовності м'яса. У сметані розколочують борошно, заливають м'ясо і кип'ятять. Подають на стіл з відвареною картоплею.

СУП-ГУЛЯШ ІЗ ОЛЕНИНИ

Продукти для приготування: 1 *кг* оленячого м'яса, 100 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 50 *г* цибулі, 20 *г* вершкового масла, 20 *г* смальцю, 130 *г* борошна, 300 *г* сметани, 1 яйце, 3 *г* молотого червоного перцю, 1 *г* молотого чорного перцю, сіль.

М'ясо нарізують невеликими кубиками і вимочують у холодній воді цілу добу. Моркву, петрушку, цибулю нарізують дрібними кубиками, тушкують у маслі та смальці до м'якого стану, додають 30 *г* борошна, червоний та чорний перець, сіль і кладуть туди м'ясо. Час від часу помішуючи, смажать 25—30 *хв*, заливають водою, досолюють і продовжують тушкувати. Коли м'ясо готове, доливають сметану і заварюють туди замішані на одному яйці галушки — щипанки.

ПЕЧЕНЯ З ОЛЕНИНИ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса стегна оленя, 120 *г* смальцю, 200 *г* цибулі, 120 *г* зеленого перцю, 150 *г* помідорів, 3 *г* молотого чорного перцю, 10 *г* молотого червоного перцю, 10 *г* кмину, 30 *г* солі, 1 *кг* картоплі.

М'ясо нарізують скибками, відбивають, посипають сіллю, молотим чорним перцем і швидко обсмажують з обох боків у невеликій кількості смальцю. В іншій посудині на смальці підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, домішують молотий червоний перець, кмин, доливають трохи води і тушкують. Коли цибуля розвариться, знову доливають небагато води, обливають цим соком підсмажене м'ясо і продовжують тушкувати під кришкою. Коли м'ясо вже майже готове, додають до нього нарізані помідори, зелений перець, картоплю і тушкують все разом, доки не буде готова картопля.

ОЛЕНИНА ПО-МИСЛИВСЬКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'якоті від хребтової частини, 100 *г* смальцю, 100 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 50 *г* цибулі, 300 *г* сметани, 1 лимон, 2 столові ложки оцту, 2 чайні ложки гірчиці, 30 *г* цукру, 1 *г* горошку чорного перцю, 2—3 лаврових листки, сіль.

М'ясо відокремлюють від кісток, жиру та жил, нарізують шматками і солять. Тушкують у смальці разом із нарізаними кружальцями морквою, цибулею та петрушкою, лимоном, чорним перцем, гірчицею, лавровим листом і оцтом. Якщо сік википає, доливають водою або м'ясним бульйоном. Коли м'ясо пом'якне, його виймають на тарілку, рідину проціджують, а овочі протирають крізь друшляк і заправляють сметаною, додавши до неї цукру. Цим соусом заливають м'ясо. Подають на стіл із смаженою або відвареною картоплею.

ОЛЕНИНА У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'якого стегна оленя, 300 *г* шинки або рулета, 100 *г* смальцю, 50 *г* гірчиці, 50 *г* цибулі, 500 *г* сметани, 1 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

М'ясо нарізують скибками, відбивають, посипають сіллю, молотим чорним перцем і тоненько намазують гірчицею. Під кожний шматок м'яса кладуть шматок шинки або рулета, разом з м'ясом згортають трубкою і обв'язують міцною ниткою. На жирі підрум'янюють терту на тертці цибулю, кладуть туди м'ясні трубки, заливають сметаною і на малому вогні тушкують під кришкою 2—2,5 *год.* Якщо сік дуже випаровується, доливають ще сметани.

ОЛЕНИНА З ГРИБАМИ

Продукти для приготування: 1 *кг* м'яса стегна оленя, 100 *г* смальцю, 50 *г* цибулі, 50 *г* борошна, 50 *г* томатної пасти, 200 *г* свіжих білих грибів, 200 *г* натурального червоного вина, 3 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

М'ясо нарізують скибками, відбивають, солять, один бік посипають борошном і в гарячому смальці засмажують

з обох боків. В іншій посудині у невеликій кількості смальцю підрум'янюють борошно, домішують томатну пасту і кладуть туди м'ясо. В жирі, в якому смажилося м'ясо, тушкують нарізану цибулю і дрібно порізані гриби. Коли гриби майже готові, домішують туди чорний молотий перець і червоне вино. Одержаним соусом заливають м'ясо. На стіл подають з відвареним рисом.

ПАШТЕТ ІЗ ЯЗИКА ОЛЕНЯ

Продукти для приготування: 1 язик оленя, 30 *г* вершкового масла, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 50 *г* булки, 200 *г* молока, 2 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі, 2 яйця.

Язик добре миють, відварюють у солоній воді і знімають з нього шкірку. Булку вимочують у молоці і разом з язиком двічі пропускають через м'ясорубку. Потім солять, додають вершкове масло, нарізане дрібними кубиками сало, яйця, молотий чорний перець і добре вимішують. Далі стінки посудини змазують вершковим маслом, накладають у неї паштет, накривають кришкою і ставлять в іншу посудину з гарячою водою. Кип'ятять 35—40 *хв.*

КОЗУЛЯ «АПЕТИТНА»

Продукти для приготування: 1 *кг* стегна козулі, 150 *г* смальцю, 70 *г* борошна, 30 *г* томатної пасти, 1 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

М'ясо стегна козулі нарізують скибками, відбивають, солять і обвалюють у змішаному з чорним перцем борошні. Смажать у гарячому жирі з обох боків по 3—4 *хв.* Потім м'ясо виймають, а в жир домішують борошно, томатну пасту, заливають 100 *г* води і кип'ятять. Готовим соусом поливають м'ясо.

Подають на стіл із відвареним рисом та консервованим зеленим горошком.

ПЕЧІНКА КОЗУЛІ СМАЖЕНА

Продукти для приготування: 1 печінка козулі, 100 *г* борошна, 20 *г* панірувальних сухарів, 200 *г* смальцю, 2 яйця, зелень петрушки, 10 *г* солі.

З помитої печінки знімають плівку і нарізують її скибками. Потім обвалюють у борошні, збитих яйцях, панірувальних сухарях і смажать у гарячому смальці з обох боків. Далі солять і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Подають на стіл з картоплею, яку смажать на тому ж жирі.

ПЕЧІНКА КОЗУЛІ, СМАЖЕНА ІЗ ЦИБУЛЕЮ

Продукти для приготування: 1 печінка козулі, 150 *г* смальцю, 150 *г* цибулі, 10 *г* молотого червоного перцю, 2 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

Помиту печінку витирають чистою полотниною і обережно знімають з неї плівку. Потім печінку нарізують тонкими скибками. У сковороді на смальці підрум'янюють дрібно нарізану цибулю. Печінку посипають молотим чорним та червоним перцем, кладуть на сковороду і на середньому вогні смажать з кожного боку по 4—5 *хв.* Готову печінку солять і подають на стіл з відвареною картоплею і смаженою цибулею.

КОТЛЕТИ З ДИКОЇ ГУСКИ ТА М'ЯСА КАБАНА

Продукти для приготування: грудинка однієї гуски, 350 *г* м'яса дикого кабана, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 100 *г* булки, 400 *г* молока, 100 *г* панірувальних сухарів, 2 яйця, 3 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

З м'яса кабана та гуски знімають шкірку і разом з вимоченою в молоці булкою та копченим салом двічі пропускають через м'ясорубку. Фарш добре перемішують із сіллю, молотим чорним перцем, підрум'яненою на жирі дрібно нарізаною цибулею, товченим часником, двома яйцями та панірувальними сухарями. Всю цю масу добре вимішують, формують з неї котлети і смажать у гарячому смальці. На стіл подають із картопляним пюре та консервованим зеленим горошком.

ДИКА ГУСКА З ОВОЧАМИ

Продукти для приготування: 1 стегно і біле м'ясо (грудинка) дикої гуски, 100 *г* смальцю, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* цибулі, 300 *г* помідорів, 300 *г* зеленого перцю, 10 *г* молотого червоного перцю, 2 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

Стегно і грудинку нарізують шматками по 35—40 *г*. У каструлі розігрівають смалець, кладуть туди дрібно нарізане копчене сало. Коли сало вижариться, підрум'янюють у цьому жирі дрібно нарізану цибулю. Потім кладуть туди м'ясо, солять, посипають чорним та червоним перцем, доливають трохи води і тушкують під кришкою), час від часу доливаючи воду. Тим часом ріжуть часточками помідори і зелений перець і додають до майже готового м'яса і тушкують разом до повної готовності. Подають на стіл з відвареним рисом або картоплею.

ДИКА КАЧКА ПАРОВА

Продукти для приготування: 2 дикі качки, 150 *г* смальцю, 100 *г* свіжих грибів, 50 *г* цибулі, 500 *г* вина, півлимона, 2 *г* молотого чорного перцю, сіль.

Почищені та помиті дикі качки розрізують на чотири частини і кладуть у каструлю. Дрібно нарізують цибулю і гриби, кладуть на м'ясо, солять, посипають чорним молотим перцем і все це заливають 300 *г* вина та соком з півлимона. Тушкують під кришкою до готовності, двічі доливаючи по 100 *г* вина.

Подають на стіл з відвареним рисом або смаженою картоплею і консервованим зеленим горошком.

КУРІПКА ФАРШИРОВАНА

Продукти для приготування: 2 куріпки, 80 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* свіжих грибів, 50 *г* цвітної капусти, 50 *г* зеленого горошку, 50 *г* смальцю, 30 *г* вершкового масла, 200 *г* сметани, лимон, 1 *г* чорного молотого перцю, 20 *г* солі.

Почищених куріпок тельбушать, миють, опускають на кілька хвилин в окріп і промивають у холодній воді. Шпигують шматочками копченого сала. Нарізані дрібно гриби,

цвітну капусту, зелений горошок солять; посипають молотим чорним перцем і тушкують на вершковому маслі, доки не будуть готовими. Потім цим фаршем начиняють куріпок і зашивають. Куріпок кладуть у каструлю з розігрітим смальцем, заливають сметаною і під кришкою тушкують до повної готовності.

Подаючи до столу, поливають куріпок власним соком і обкладають нарізаним кружальцями лимоном.

ПЕЧЕНЯ З КУРІПКИ

Продукти для приготування: 2 куріпки, 300 *г* картоплі, 80 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 30 *г* солі.

Почищених, помитих курінок натирають сіллю, шпигують шматочками копченого сала, посипають борошном і на смальці під кришкою на малому вогні засмажують до рум'яного кольору шкірки. Потім куріпок виймають, і в цьому жирі смажать нарізану соломкою картоплю.

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ ФАЗАНА

Продукти для приготування: 1 фазан, 1 *л* білого натурального вина, 1 лимон, 1 *кг* телячих кісток, 2 *г* горошку чорного перцю, 2—3 лаврових листки, 20 *г* солі.

Почищеного, помитого фазана розрізують на чотири частини, заливають водою (як для бульйону), солять, доливають вино, кладуть 2—3 лаврових листки, чорний перець і півлимона, нарізаного кружальцями. Коли бульйон закипить, знімають піну, варять м'ясо до готовності і виймають. На місце м'яса кладуть у бульйон кістки і варять на малому вогні 3 *год*, проціджують крізь марлю і заливають цією рідиною розкладене в мисочки варене м'ясо, прикрашене кружальцями лимона. Потім ставлять на холод.

БУЛЬЙОН ІЗ ФАЗАНА

Продукти для приготування: 1 фазан, 40 *г* вершкового масла, 40 *г* борошна, 100 *г* моркви, 50 *г* коренів петрушки, 5 *г* зелені петрушки, 40 *г* цибулі, 100 *г* сметани, 1 *г* молотого чорного перцю, 20 *г* солі.

Почищеного, помитого фазана розрізують уздовж навпіл і 3 *год* варять у солоній воді. Потім м'ясо виймають і відокремлюють від кісток. У каструлі на маслі тушкують 5—7 *хв* нарізані кружальцями моркву та корені петрушки і нарізану кубиками цибулю, посипають молотим чорним перцем, борошном, посіченою зеленню петрушки і заливають м'ясним відваром. Варять, доки зваряться овочі, а потім кладуть туди порізане малими шматками відварене м'ясо. У бульйон відварюють дрібні макаронні вироби і при подачі на стіл додають за смаком сметану.

БУЛЬЙОН ІЗ ФАЗАНА ПО-УЙХАЗЬКИ

Продукти для приготування: 2 фазана (або 1 фазан і 500 *г* свинини), 150 *г* моркви, 150 *г* коренів петрушки, половина брюссельської і 100 *г* цвітної капусти, 50 *г* зеленого перцю, 50 *г* помідорів, 100 *г* цибулі, 50 *г* зеленого горошку, 3 *г* горошку чорного перцю, 30 *г* солі, 4 *л* води.

Для цього бульйону відварюють свіжі стиглі овочі. Добре почищене й вимите м'ясо кладуть варити в холодну воду. Після 30—35 *хв* варіння додають почищені помиті овочі та спеції і варять на малому вогні ще близько 4 *год*. Потім фазана виймають, відокремлюють м'ясо від кісток, бульйон проціджують (овочі вживають окремо) і кладуть до нього м'ясо. Відварюють у цей бульйон тоненьку домашню локшину.

ФАЗАН ІЗ ОВОЧАМИ

Продукти для приготування: 1 фазан, 500 *г* помідорів, 100 *г* копченого сала, 200 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 1 *кг* зеленого перцю, 1 *г* молотого чорного перцю, 3 *г* молотого червоного перцю, 20 *г* солі.

Фазана чистять, викидають тельбухи та голову і цілим заливають водою, щоб тільки його вкрила. Варять до повної готовності, відокремлюють м'ясо від кісток і нарізують шматками по 40—50 *г*. Тим часом в окремій каструлі на смальці та на 100 *г* копченого сала (додавши 50 *г* води) тушкують нарізану кружальцями цибулю, потім додають нарізані часточками зелений перець та помі-

дори, солять і посипають молотим червоним та чорним перцем. Тушкують під кришкою, доки не пом'якшає зелений перець. Потім кладуть туди м'ясо і тушкують все разом ще 8—10 *хв*.

ФАЗАН ЗАСМАЖЕНИЙ

Продукти для приготування: 1 фазан, 100 *г* картоплі, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* зеленого горошку, 20 *г* цибулі, 50 *г* цвітної капусти, 200 *г* білоголовкової капусти, 100 *г* натурального червоного вина, 200 *г* шинки, 20 *г* солі.

Обробленого фазана добре миють, грудинку і стегна шпигують копченим салом. Зверху фазана натирають сіллю, а всередину закладають зелений горошок, цвітну капусту, нарізану дрібними кубиками картоплю, терту на тертці цибулю. Зверху фазана прикривають тонкими скибками шинки і перев'язують міцною білою ниткою. Потім кладуть на лист, накривають і смажать у духовці близько 2 *год* при середній температурі, поки шкірка стане рум'яною. Білоголовкову капусту тоненько шаткують, солять, поливають червоним вином і подають як гарнір до цієї страви.



ГАРНІРИ

ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЕ ОСОБЛИВЕ

Продукти для приготування: 1 *кг* картоплі, 50 *г* смальцю, 50 *г* цибулі, сіль.

Картоплю варять і гарячою протирають. У жирі трохи підрум'янюють дуже дрібно нарізану цибулю. Картоплю змішують з цибулею, кладуть у гарячу духовку і запікають.

ВАРЕНА КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА

Продукти для приготування: 1 *кг* картоплі, 100 *г* олії, зелень петрушки, сіль.

Картоплю варять «у мундирі», чистять і нарізують тонкими кружальцями, трохи обсмажують в олії до рум'яного кольору з обох боків. Потім солять і притрушують дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КАРТОПЛЯ, ПЕЧЕНА В ДУХОВЦІ

Продукти для приготування: 1 *кг* картоплі, 2—3 столові ложки олії, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

Чищену картоплю розрізують (уздовж) на 4—6 часток. Глибокий лист змащують олією, укладають на нього щільно одна біля одної картоплю, змащують олією і смажать у гарячій духовці. Час від часу перемішують картоплю, щоб вона рівномірно засмажувалась з усіх боків. Потім перекладають у тарілку, солять і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КАРТОПЛЯ «ПОВІТРЯНА»

Продукти для приготування: картопля, смалець, сіль.

Відбирають однакову картоплю середніх розмірів, чистять та нарізують кружальцями 2—3 *мм* завтовшки. Смалець або олію розігрівають у двох посудинах. У першій тушкують в не дуже гарячому жирі картоплю до м'якого стану, перекладають в другу посудину з дуже гарячим жиром. Картопля миттю «надметься», набуде форми подушечки, оболонка підрум'яниться. Тоді обережно виймають шумівкою, щоб не пошкодити поверхню. Солять тільки в готовому стані.

КАРТОПЛЯНИЙ ХРУСТКИЙ КРОКЕТ

Продукти для приготування: 500 *г* картоплі, 120 *г* борошна, 2 яєчні жовтки, 200 *г* олії або смальцю, сіль.

Зварену «в мундирі» картоплю чистять, пропускають крізь м'ясорубку, охолоджують, солять, добре вимішують з борошном та жовтками. На посипаній борошном дошці розкачують з цього тіста довгі палички, завтовшки з вказівний палець, розрізують їх на шматки по 6—7 *см* і смажать у гарячому жирі до рум'яного кольору.

Цей крокет можна панірувати. Тоді палички змочують у збитих яйцях, обвалюють у панірувальних сухарях і смажать.

Гарнір виходить оригінальним, якщо перед випіканням один кінець розкачати, щоб був гострий, а після випікання в тупий кінець встромити цілий листок зелені петрушки: крокет матиме вигляд справжньої моркви. Йому можна також надати форми рогалика, кільця, кренделя тощо.

РОГАЛИКИ КАРТОПЛЯНІ

Продукти для приготування: 500 *г* води, 40 *г* вершкового масла або смальцю, 60 *г* борошна, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 130—150 *г* смаженої картоплі, 200 *г* олії, сіль.

Воду разом із жиром кип'ятять, солять, домішують борошно, знімають з вогню і добре розмішують, щоб не було грудок. Потім ставлять на малий вогонь і, весь час помішуючи, варять, поки маса не відокремлюватиметься від стінок каструлі. Тоді трохи охолоджують, домішують спочатку жовток, потім ціле яйце. Смажену картоплю пропускають крізь м'ясорубку, охолоджують і домішують до звареної маси. З цього тіста на посипаній борошном дошці розкачують довгі палички, завтовшки з мізинець, розрізують їх на 5—6-сантиметрові шматки і формують з них рогалики. Смажать у гарячому жирі до рум'яного кольору.

Страву можна вживати до чаю. Для цього рогалики посипають тертим сиром.

ГАЛУШКИ КАРТОПЛЯНІ

Продукти для приготування: 500 *г* картоплі, 100 *г* борошна, 1 яйце, 20 *г* смальцю, сіль.

Картоплю варять «в мундирі», чистять, пропускають крізь м'ясорубку і охолоджують. Далі смалець перемішують із яйцем, солять, домішують до картоплі та добре вимішують з борошном. Потім розрізують на шматки по 50—60 *г* і розкачують їх у довгі круглі палички, завтовшки з мізинець. Нарізують 1—2 *см* шматками і варять у солоній воді. Коли галушки випливуть на поверхню, кип'ятять ще 1—2 *хв*, зціджують і змащують трохи жиром, щоб не зліпились.

Ці галушки можна вживати як самостійну страву. У жирі підрум'янюють панірувальні сухарі, наостанку додають за смаком цукор і перемішують з галушками.

ГАЛУШКИ

Продукти для приготування: 350 *г* борошна, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 30 *г* смальцю, 1/2 чайної ложки солі в тісто, щіпка солі для води, в якій варитимуться галушки.

Борошно просіюють у миску. Ціле яйце і яєчний жовток заливають водою, щоб усієї суміші було рівно 350 *г*. У 3—4-літрову каструлю наливають 3/4 води, доводять до кипіння і солять. Коли вода закипить, починають готувати тісто для галушок.

Спочатку розколочують яйце з водою, солять, домішують до борошна. Дерев'яною ложкою вимішують в однорідну масу. (Дуже ретельно вимішувати не слід). Тоді тісто кладуть на мокру кришку з каструлі і, обмокуючи ложку в окріп, відщипують нею галушки в окріп. Вода повинна весь час кипіти. Коли галушки спливуть на поверхню, шумівкою виймають їх, зціджують і перекладають у гарячий жир. Промивати не слід. У жирі перемішують, досолюють за смаком. Ці галушки смачні тільки свіжими.

ГАЛУШКИ З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ

Продукти для приготування: 100 *г* вершкового масла, 4 яйця, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 200 *г* борошна, сіль.

Масло збивають у піну, домішують по одному яєчні жовтки, солять, додають зелень петрушки і добре збивають. Далі білки збивають у міцну піну і домішують частинами до жовтків з маслом (трохи піни білків, трохи борошна і так — усю піну і борошно).

Галушки варять 5—6 *хв* у солоній воді, що рівномірно кипить, виймають шумівкою, зціджують і перекладають у посудинку з топленим вершковим маслом.

БУЛКИ ДРІЖДЖОВІ

Продукти для приготування: 200 *г* дводенної булки, 350 *г* борошна, 10—15 *г* дріжджів, 1 яєчний жовток, 40 *г* смальцю, 200—250 *г* молока, сіль.

З борошна, смальцю (вершкового масла, маргарину), солі, яєчного жовтка, розчинених у молоці дріжджів готують дріжджове тісто. Перш ніж домішати дріжджі до молока, їх розтирають з 1—2 ложками борошна. Булку без скоринки, нарізують маленькими кубиками і в теплій духовці (з відчиненими дверцятами) висушують. Охо-

лоджені сухарики домішують до тіста, формують з цієї маси два довгасті батони, змащують розтопленим жиром, накривають жировим папером або нейлоновою клейонкою і ставлять в тепле (23—24°С) місце на 40—45 *хв*. У каструлі кип'ятять воду, солять її, кладуть туди батони з тіста і на помірному вогні варять 25—30 *хв*. Зварені булки виймають на дошку і нарізують скибками у 1,5-2 *см* завтовшки, змащують жиром. Подають до будь-яких м'ясних страв з соусами або підливами.

КРЕНДЕЛІ СИРНІ

Продукти для приготування: 500 *г* свіжого сиру, 120 *г* борошна, 2 яйця, сіль, 200 *г* жиру для смаження.

Сир добре розминають, щоб не було грудок, солять. Потім добре вимішують разом з яйцями і борошном. На посипаній борошном дошці розкачують сирну масу в круглі тонкі палички, формують з них маленькі кренделі і смажать у гарячому жирі до рум'яного кольору.

МАМАЛИГА

Продукти для приготування: 500 *г* кукурудзяного борошна або крупи, 1 *л* води, сіль.

Кукурудзяне борошно або крупу засипають поступово в солону воду, що кипить і, постійно помішуючи, варять 10—12 *хв*, потім знімають з вогню і накривають кришкою.

Мамалига є чудовим гарніром до будь-яких м'ясних страв.

МАМАЛИГА БІЛА

Продукти для приготування: 4 яйця, 400 *г* сметани, 300 *г* пшеничного борошна, 50 *г* вершкового масла, сіль.

Борошно повільно всипають у сметану, весь час добре збиваючи, солять, по одному домішують яєчні жовтки, потім частинами міцну піну збитих білків.

Пудингову форму змазують вершковим маслом, кладуть підготовлену масу і 40—45 *хв* тримають на пару. Готову мамалигу виймають з форми і поливають розтопленим вершковим маслом.

РИС ПАРОВИЙ

Продукти для приготування: 250 *г* рису, 50 *г* смальцю, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 1 маленька цибулина, 500 *г* води, сіль.

Перебраний рис промивають і добре зціджують через сито.

Воду ставлять на помірний вогонь і доводять до кипіння під кришкою. Тим часом у півтора-, дволітровій каструлі розігрівають жир, кладуть у нього майже сухий рис і на помірному вогні, весь час помішуючи, обсмажують, доки стане прозорий. Тоді заливають 500 *г* окропу, солять, в середину кладуть помиту цілу цибулинку і до того, як закипить, 2—3 рази помішують. Коли закипить, зменшують вогонь до малого і під кришкою варять 30—40 *хв*. Помішувати не слід. Після цього виймають цибулю, притрушують зеленню петрушки і виделкою легенько перемішують. Якщо треба, досолюють.

КАША ПШОНЯНА

Продукти для приготування: 250 *г* пшона, 80 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 30 *г* цибулі, 600—700 *г* води, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль.

Пшоно заливають окропом, добре перемішують, зціджують, промивають холодною водою і знову зціджують. Сало нарізують дрібними кубиками, до половини витоплюють з нього жир, домішують пшоно, обсмажують 3—4 *хв*, перемішують з дрібно нарізаною цибулею, ще обсмажують 3—4 *хв*. Потім знімають з вогню, домішують молотий червоний перець, заливають гарячою водою, солять і варять на помірному вогні 40—50 *хв*.

МАННА КРУПА СМАЖЕНА

Продукти для приготування: 250 *г* манної крупи, 50 *г* смальцю, 500 *г* води, сіль.

Жир розігрівають і підсмажують у ньому манну крупу (весь час помішуючи). Потім заливають окропом, солять і під кришкою, на помірному вогні, час від часу помішуючи, варять до готовності.

ЯБЛУКА, ТУШКОВАНІ З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ

Продукти для приготування: 8 шт. однакових кисло-солодких яблук, 250 *г* тушкованої телятини або курятини, 1 столова ложка борошна, 50 *г* сметани, щіпка молотого чорного перцю, 100 *г* вершкового масла, 250—300 *г* натурального марочного білого вина, 1 лимон, сіль.

Готове тушковане м'ясо пропускають крізь м'ясорубку. До фаршу домішують молотий чорний перець, кладуть у жир з печені, посипають борошном, добре розмішують, додають сметану, кип'ятять 2—3 *хв* і знімають з вогню.

Яблука миють, тонесенько чистять і одразу обтирають лимоном. Далі чайною ложкою обережно виймають середину і начиняють фаршем. Посудину змащують вершковим маслом, укладають начинені яблука, на кожне кладуть кубик вершкового масла, підливають вино і під кришкою тушкують у духовці, доки яблука не пом'якнуть. Шкірку з яблук можна і не знімати.



СОУСИ

СОУС ІЗ ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ І

Продукти для приготування: 4 яйця, 2 столові ложки соку лимона або 1 ложка оцту, 200 *г* сметани, 2 столові ложки дрібно нарізаної зелені молодої цибулі, молотий чорний перець, щіпка цукру, сіль.

Круто зварені яйця розрізують навпіл, жовток виймають, розминають добре виделкою, домішують сік лимона, потроху сметану, сіль, цукор, чорний перець. Наостанку домішують зелень цибулі.

СОУС ІЗ ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ ІІ

Продукти для приготування: пучок зеленої цибулі, 100 *г* майонезу, 100 *г* сметани, 3 круто зварені яєчні жовтки, 1 чайна ложка цукру-пудри, 100 *г* булки, сік з половини лимона, сіль.

Булку намочують у теплій воді, добре віджимають і разом із яєчними жовтками протирають крізь сито. Дрібно нарізану цибулю перемішують із майонезом, сметаною, соком лимона, цукром-пудрою. Все це змішують із протертими булкою та жовтками, за смаком додають ще лимонного соку, солі, цукру. Подають цей соус до холодних м'ясних страв.

СОУС «СМАЧНИЙ»

Продукти для приготування: 4 жовтки круто зварених яєць, по 1 чайній ложці дрібно нарізаної цибулі та зелені петрушки, 3 столові ложки свіжої олії, сік з 2 лимонів, 100 *г* білого натурального вина, 1 чайна ложка цукру, 1 чайна ложка готової гірчиці, сіль.

Яєчні жовтки протирають крізь сито, домішують сік лимона, сіль, цукор, олію, цибулю, зелень петрушки, гірчицю, вино і все добре вимішують до однорідної маси.

БІЛИЙ СОУС

Продукти для приготування: 3 яйця, 100 *г* молока, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, 30 *г* вершкового масла, по 1 столовій ложці гірчиці та цукру, сік з 1 лимона, молотий чорний перець, сіль.

Беруть дві каструлі: одну більшу, другу меншу, яка помістилась би в більшу, не досягаючи дна. У більшу каструлю наливають на дно води і кип'ятять. У меншу вибивають яйця, додають борошно, цукор, сіль, молоко, сметану і в холодному стані дуже добре вимішують в однорідну масу. Тоді ставлять в більшу каструлю над парою (щоб дно не торкалось води) і весь час помішують, поки соус не згусне. Знімають з пари і ще вимішують 2—3 *хв*, виливають соус в емальований посуд, домішують вершкове масло, гірчицю, чорний перець і сік лимона.

СОУС КЕФІРНИЙ

Продукти для приготування: 200—250 *г* кефіру, 2 яєчні жовтки, по 2 столові ложки олії та соку лимона, молотий чорний перець, по 1 чайній ложці цукру та гірчиці, дрібно нарізана зелень петрушки, сіль.

Сирі яєчні жовтки трохи присолюють, домішують сік лимона, олію, потім кефір, молотий чорний перець, зелень петрушки. За смаком можна додати дрібно нарізаний кріп. Все це добре вимішують в однорідну масу.

СОУС «ЗВИЧАЙНИЙ»

Продукти для приготування: 50 *г* вершкового масла, 30 *г* борошна, 500 *г* молока, щіпка молотого чорного перцю, сіль.

Молоко кип'ятять на помірному вогні. В окремій посудині розігрівають масло (щоб тільки розтануло), домішують борошно і підігрівають його до піноподібного стану (щоб не підрум'янилось). Тоді знімають з вогню, заливають гарячим молоком і збивають збивалкою в однорідну масу, далі солять і на помірному вогні 10—12 *хв* кип'ятять, весь час помішуючи. Знімають з вогню і домішують молотий чорний перець. Подають на стіл гарячим. Соус буде смачнішим, якщо наприкінці домішати до нього 50 *г* тертого сиру.

СОУС БІЛИЙ ЦИБУЛЕВИЙ

Продукти для приготування: 50 *г* вершкового масла, 50 *г* цибулі, 30 *г* борошна, 500 *г* молока, 100 *г* свіжої сметани, 1 яєчний жовток, молотий чорний перець, сік лимона за смаком, сіль.

Чищену цибулю нарізують дуже дрібно. Вершкове масло розігрівають і тушкують у ньому цибулю (щоб не підрум'янилось). Тоді посипають борошном, перемішують, знімають з вогню, заливають гарячим молоком, збивають добре збивалкою, солять і варять 15—20 *хв* на помірному вогні. Далі в сметані розколочують яєчний жовток, перчать і порціями доливають до соусу. Наприкінці додають за смаком лимонний сік.

СОУС ВЕРШКОВИЙ

Продукти для приготування: 4 яєчних жовтки, 200 *г* вершків, 100 *г* вершкового масла, сік із половини лимона, молотий чорний перець, сіль.

Готують соус тільки над парою. Вершкове масло розігрівають у маленькій посудині і знімають з вогню. В окремій посудині змішують вершки з жовтками та сіллю, добре збивають збивалкою (у холодному стані). Тоді ставлять на пару і збивають, доки не утвориться однорідна пінопо-

дібна маса, знімають з вогню, збивають ще 1—2 *хв*, додаючи розтоплене вершкове масло та лимонний сік, молотий чорний перець. Цей соус може бути основою для приготування інших гострих соусів.

СОУС «СПРАВЖНІЙ»

Продукти для приготування: 2 лаврові листки, цедра 1/4 лимона, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 40 *г* цибулі, 10—12 розтовчених горошин чорного перцю, 200 *г* білого натурального вина, 1—2 столові ложки оцту, 4 яєчні жовтки, 200 *г* вершків, 100 *г* вершкового масла, сіль.

Вино змішують з оцтом, додають дрібно нарізані зелень петрушки та цибулі, чорний перець, лавровий лист, лимонну цедру, сіль і на помірному вогні під кришкою кип'ятять, поки не залишиться 150 *г* рідини. Тоді проціджують через чисту половину та охолоджують. Далі до цього домішують яєчні жовтки, вершки, розігріте масло і добре вимішують.

СОУС ІЗ ТЕРТИМ ХРІНОМ

Продукти для приготування: 100 *г* тертого хріну, 30 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 150 *г* сметани, 1 столова ложка цукру, 1—2 столові ложки оцту, 500 *г* бульйону, сіль.

Тертий хрін ставлять на 1—2 *хв* в гарячу відкриту духовку. Тим часом у смальці — підсмажують борошно, знімають з вогню, заливають бульйоном, добре розмішують, щоб не було грудок, ставлять знову на вогонь і 5—6 *хв* варять на помірному вогні, весь час помішуючи. Тоді домішують хрін, цукор, варять ще 2—3 *хв*, домішують сметану, оцет.

СОУС ІЗ МАРИНОВАНИХ ОГІРКІВ

Продукти для приготування: 100 *г* маринованих огірків, 500 *г* м'ясного відвару, 30 *г* смальцю, 30 *г* борошна, 150 *г* сметани, 1 чайна ложка цукру, сіль.

Огірки нарізують дуже дрібно (можна навіть натерти на тертушці). У смальці трохи підрум'янюють борошно,

домішують огірки і добре тушкують, весь час помішуючи. Потім знімають з вогню, заливають м'ясним відваром, доводять до кипіння, солять, домішують цукор і кип'ятять ще 10—12 *хв*, весь час помішуючи. Наостанку домішують сметану.

СОУС ІЗ ЩАВЛЮ

Продукти для приготування: 200—250 *г* щавлю, 40 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 500 *г* м'ясного відвару, 150—200 *г* сметани, 1 столова ложка цукру, сіль.

Якщо щавель дуже кислий, його заливають окропом і зціджують. Потім січуть на дошці (не дуже дрібно), в каструлі розігрівають смалець, кладуть туди щавель, солять і тушкують, поки щавель не стане густою однорідною масою. Тоді заливають бульйоном, добре розмішують, доводять до кипіння, домішують цукор. У сметані розколочують борошно, заливають щавель, кип'ятять 6—8 *хв*. Цей соус подають до вареної яловичини або птиці.

СОУС ІЗ КРОПУ

Продукти для приготування: 30 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 2 столові ложки дрібно нарізаного кропу, 1 чайна ложка цукру, 150 *г* сметани, 1—2 столові ложки оцту, 50 *г* бульйону, 10 *г* цибулі, сіль.

У смальці трохи підрум'янюють борошно, домішують дві третини кропу і тушкують 2—3 *хв*, весь час помішуючи. Заливають бульйоном та розмішують в однорідну масу. Потім домішують дуже дрібно нарізану цибулю, доводять до кипіння, солять і варять 8—10 *хв*. Домішують оцет, решту кропу, сметану і доводять до кипіння.

СОУС ГІРЧИЧНИЙ

Продукти для приготування: 30 *г* смальцю, 30 *г* борошна, 500 *г* бульйону, 2 столові ложки гірчиці, 1 яєчний жовток, 100 *г* сметани, молотий чорний перець, сіль.

В жиру підсмажують борошно (не підрум'янюють), заливають бульйоном, розмішують, щоб не було грудок,

доводять до кипіння, солять. Потім кип'ятять 8—10 *хв*, домішують гірчицю, молотий чорний перець. Знімають з вогню і домішують сметану з жовтком.

СОУС СИРНИЙ

Продукти для приготування: 50 *г* вершкового масла, 2 столові ложки борошна, 300 *г* кип'яченого молока, 1 яєчний жовток, 100 *г* тертого сиру, сіль.

У 30 *г* вершкового масла підрум'янюють борошно, заливають 250 *г* молока і добре розмішують, щоб не було грудок, солять і кип'ятять 3—5 *хв*. Помішуючи, додають тертий сир і кип'ятять ще 3—5 *хв*. Потім знімають з вогню і додають добре вимішані рештки молока, вершкове масло і яєчний жовток.

СОУС СМЕТАННИЙ ІЗ ХРІНОМ

Продукти для приготування: 100 *г* хріну, столова ложка жиру, 2 столові ложки борошна, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка цукру, 1—2 столові ложки оцту, сіль.

Почищений, помитий хрін натирають на мілкій тертушці і в марлі тримають кілька хвилин над парою. У жирі підрум'янюють борошно, доливають трохи води, розмішують, щоб одержати однорідну масу без грудок, додають тертий хрін і кип'ятять 5—7 *хв*. Тоді додають сметану, цукор, сіль, розмішують і ще раз кип'ятять.

СОУС СМЕТАННО-ГРИБНИЙ

Продукти для приготування: 150 *г* свіжих грибів, 1 столова ложка жиру, 2 столові ложки борошна, 1 столова ложка тертої на тертці цибулі, 100 *г* сметани, зелень петрушки, молотий чорний перець, сіль.

Гриби чистять, миють, дрібно нарізують. Терту цибулю в жирі тушкують до півготовності, додають нарізані гриби, посипають дрібно посіченою зеленню петрушки і тушкують 10—12 *хв*. Посипають борошном, добре розмішують, доливають трохи води, додають сіль, молотий чорний перець і кип'ятять. Потім додають сметану, знову кип'ятять 2—3 *хв* і подають до страв.

СОУС ГРИБНИЙ

Продукти для приготування: 150 *г* свіжих грибів, 40 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 150 *г* сметани, сік половини лимона, молотий чорний перець, 500 *г* бульйону, сіль.

Почищені, помиті гриби нарізують дрібно і тушкують у смальці. Коли вода випарується, гриби посипають борошном, трохи підрум'янюють, заливають 400—500 *г* бульйону, розмішують добре, щоб не було грудок, солять і кип'ятять 8—10 *хв*, весь час помішуючи. Тоді домішують молотий чорний перець, сметану та сік лимона.

СОУС ТОМАТНИЙ

Продукти для приготування: 1 столова ложка жиру, 2 столові ложки борошна, 100 *г* томатної пасти, 200 *г* води, цукор, сіль, 2 листки селери.

У жирі підрум'янюють борошно, домішують томатну пасту і доливають воду. Потім додають цукор, сіль, листки селери і кип'ятять 5—7 *хв*. Листки селери потім виймають.

СОУС ТОМАТНИЙ ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжих помідорів (300 *г* томатного соку або 4 столові ложки томатної пасти), 30 *г* смальцю, 2 столові ложки борошна, 1 столова ложка цукру, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

У смальці розігрівають борошно (не підрум'янюють), заливають томатом, розчиненим водою або бульйоном, добре розмішують, щоб не було грудок, солять, домішують цукор. На помірному вогні кип'ятять 8—10 *хв*, весь час помішуючи. Додають за смаком трохи солі або цукру.

СОУС УГОРСЬКИЙ

Продукти для приготування: 50 *г* смальцю (краще жир із копченого сала), 100 *г* цибулі, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 1 зелений перець, 1 помідор (взимку —

1—2 столові ложки фаршированого перцю в томаті), 300 *г* кісткового відвару або води, 150 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, сіль.

Чищену цибулю нарізують дуже дрібно, потім тушкують у жирі, поки цибуля пом'якне. Далі знімають з вогню, домішують молотий червоний перець, заливають кістковим відваром або водою, солять, домішують нарізані скибками зелений перець та помідори і під кришкою тушкують до м'якого стану. У сметані добре розмішують борошно, доливають її до соусу, що кипить, і варять 6—8 *хв.* Тоді протирають крізь сито і за смаком досолюють.

СОУС ЛИМОННИЙ

Продукти для приготування: 30 *г* смальцю або вершкового масла, 40 *г* борошна, 1 лимон, 500 *г* бульйону, 150 *г* сметани.

У жирі трохи підрум'янюють борошно, заливають бульйоном, добре розмішують, щоб не було грудок, домішують цедру половини лимона, доводять до кипіння, солять, варять 10—12 *хв.* Тоді проціджують, домішують сметану і наостанку ще доливають сік лимона.

СОУС ЯБЛУЧНИЙ

Продукти для приготування: 500 *г* винних на смак яблук, 40 *г* борошна, 200 *г* сметани, 50 *г* цукру, терта цедра лимона, 2—3 гвоздички, щіпка кориці, півлимона, 400 *г* води, сіль.

Спеції кладуть у марлевий мішечок. У дволітрову каструлю наливають воду, кладуть туди цукор, сіль, мішечок з спеціями, накривають кришкою і на помірному вогні доводять до кипіння. Яблука чистять, розрізають на 4 частки, середину виймають. Далі нарізують кубиками, кладуть їх в окріп і варять на помірному вогні, поки стануть трохи м'якими. Тоді сметану змішують із 100 *г* води, розколочують у ній борошно і, помішуючи соус, доливають невеликими порціями. Кип'ятять 8—10 *хв.* Якщо яблука не досить кислі, додають трохи лимонного соку. Мішечок із спеціями виймають. За смаком можна домішати збитий яєчний жовток.

СОУС ВИШНЕВИЙ

Продукти для приготування: 400 *г* вишень, 40 *г* борошна, 200 *г* сметани, 100 *г* молока, 4 столові ложки цукру, 400 *г* води, 2 гвоздички, щіпка кориці, сіль.

У воду кладуть цукор, сіль, спеції в марлевому мішечку і кип'ятять на помірному вогні. З вишень над мискою виймають кісточки, засипають їх в окріп і варять, доки зм'якнуть. Тоді доливають суміш сметани з молоком, в якій добре розколочене борошно, і кип'ятять 3—4 *хв*. Такий соус готують також і з чорної черешні.

СОУС ВИНОГРАДНИЙ

Продукти для приготування: 250 *г* напівстиглого винограду, 100 *г* цукру, 200 *г* молока, 150 *г* сметани, 1 яєчний жовток, 40 *г* борошна, 400 *г* води, трохи лимонної цедри, сіль.

Виноград варять до м'якого стану у воді з цукром, сіллю та лимонною цедрою. У молоці розколочують борошно, домішують до винограду, варять на помірному вогні, протирають крізь сито і домішують сметану, в якій добре розколочують яєчний жовток.

СОУС ІЗ ПОРІЧОК ДО ДИЧИНИ

Продукти для приготування: 250 *г* повидла або джему з порічок, 100 *г* натурального червоного вина, 1 апельсин, 1 чайна ложка гірчиці, 30—50 *г* коньяку, молотий чорний перець, 1 лимон.

Апельсин і лимон чистять, шкірки тоненько нарізують і варять 10—15 *хв* у червоному вині (доки легко не роздавиться між двома пальцями). Тоді протирають крізь сито і разом з вином домішують до джему або повидла. По черзі домішують проціджені соки апельсина та лимона, гірчицю, молотий чорний перець, коньяк. Якщо соус надто густий, доливають трохи червоного вина.

МАЙОНЕЗ «ДОМАШНІЙ»

Продукти для приготування 500 г майонезу: 3 яєчні жовтки, 400 *г* свіжої олії, 1 лимон, 10 *г* солі.

Відокремлені від білків жовтки кладуть у глибоку тарілку, солять і, весь час збиваючи виделкою, доливають потроху олії. Вливши близько 200 *г* олії, додають соку із половини лимона і продовжують збивати. Коли маса від лимонного соку трохи порідшає, повільно доливають решту олії і збивають доти, доки жовтки не вберуть в себе олію, тобто доки вся маса не стане однорідною. Тоді додають сік другої половини лимона і вимішують. Важливо, щоб олія була середньої температури.

СОУС ВИННИЙ З МАЙОНЕЗОМ І СМЕТАНОЮ

Продукти для приготування 300 г майонезу: 100 *г* сметани, 100 *г* натурального білого вина, 1 чайна ложка гірчиці, трохи цукру-пудри, молотого чорного перцю, сік із половини лимона, сіль.

Усі продукти добре вимішують із майонезом. Подають цей соус до холодних страв із яєць, риби та салатів.



СТРАВИ З КАРТОПЛІ, ОВОЧІВ, БОБОВИХ І ГРИБІВ

Чищені овочі не слід тримати у воді, нарізувати треба однаковими шматками, бо інакше менші — розваряться, а більші — ще не будуть готові. Спецій до овочевих страв кладуть помірно, щоб не зіпсувати їх смак. Переварені овочі втрачають багато вітамінів. Готові овочеві страви не слід тримати довго теплими, їх краще поставити на холод, і, в разі потреби, швидко розігрівати. Свіжі овочі починають варити завжди в киплячій воді, сухі боби і картоплю — в холодній.

До рецептів страв із свіжих грибів можна, звичайно, звертатися і взимку, використовуючи сушені гриби.

КАРТОПЛЯ МОЛОЧНА

Продукти для приготування однієї порції: 250—300 *г* картоплі, 200 *г* молока, 40 *г* вершкового масла, сіль.

Чищену картоплю миють, нарізують частками і кладуть у вимазану 20 *г* вершкового масла посудину, 200 *г* молока кип'ятять з 20 *г* масла, сіллю і заливають картоплю. Потім кладуть у духовку і при середній температурі засмажують, доки картопля не вбере в себе молоко.

КАРТОПЛЯ «ОСОБЛИВА»

Продукти для приготування: 1200 *г* картоплі, 1—2 столові ложки оцту, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, 40 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 200 *г* молока, 150 *г* сметани, 2 лаврові листки, щіпка молотого чорного перцю, сіль.

Чищену картоплю нарізують тонкими кружальцями, заливають зверху водою і кладуть варити, домішують молоко, дрібно нарізану цибулю і варять до півготовності. Тим часом у жирі підрум'янюють борошно, знімають його з вогню, доливають трохи холодної води і добре розмішують, щоб не було грудок. Це домішують до картоплі і варять 5—6 *хв*, час від часу помішуючи. Під кінець поливають оцтом і обережно перемішують. Заливають сметаною та посипають молотим чорним перцем.

КАРТОПЛЯ З СИРОМ

Продукти для приготування: 1,5 *кг* картоплі, 100 *г* вершкового масла, 200 *г* сметани, 200 *г* свіжого коров'ячого сиру, 1/2 чайної ложки кмину, сіль.

Чищену, нарізану кубиками картоплю варять у солоній воді з кмином, зціджують і кладуть на тарілку. Потім зверху посипають роздрібленим сиром і заливають підігрітою сметаною, у якій розмішують вершкове масло. Подають на стіл гарячою.

КАРТОПЛЯ В ТОМАТНОМУ СОУСІ

Продукти для приготування: 1200 *г* картоплі, 40 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 500 *г* томатного соку або 100 *г* томатної пасти, 60 *г* цукру, по 1 чайній ложці дрібно нарізаної зелені петрушки і селери, цибуля, сіль.

Чищену картоплю нарізують тонкими кружальцями, заливають водою, домішують дрібно нарізану цибулю, кладуть зелень петрушки і селери (зелень зв'язують у марлю, потім викидають) та варять. У жирі трохи підрум'янюють борошно, знімають з вогню, додають томатний сік або розчинену у 400 *г* води пасту, розмішують, щоб не було грудок. Коли картопля почне м'якшати, юшку зціджують у томатну рідину і, весь час помішуючи, кип'ятять 3—4 *хв*.

У цей час картоплю тримають в теплому місці. В рідину домішують цукор, за смаком досолюють, заливають нею картоплю і кип'ятять, потрушуючи каструлю, 4—5 *хв*.

КАРТОПЛЯ-ПАПРИКАШ [1]

Продукти для приготування: 1,5 *кг* картоплі, по 1 сосисці на порцію або по 50 *г* копченої ковбаси, 80 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 1 столова ложка молотого червоного перцю, 1/2 чайної ложки кмину, влітку по одному зеленому перцю та помідору, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

Жир розтоплюють (сильно не розігріваючи) і тушкують у ньому на помірному вогні дрібно нарізану цибулю, весь час помішуючи. Знімають з вогню, розчиняють у ньому молотий червоний перець і заливають 50 *г* води. Цілу чищену картоплю миють і розрізають уздовж на 4—5 часток. Потім жир із цибулею і перцем ставлять на сильний вогонь, перемішують у ньому картоплю і, помішуючи, тушкують на помірному вогні 10—15 *хв*. Тоді солять, додають кмин і заливають холодною водою так, щоб картопля вкрилась. Накривають кришкою і варять до півготовності, додають нарізані кружальцями зелений перець і помідор. Варять до готовності. За 4—5 *хв* до повної готовності картоплі зверху кладуть сосиски. Ковбасу нарізують кружальцями. Знімають з вогню і під кришкою відставляють ще на 8—10 *хв*. Подаючи на стіл, притрушують дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КАРТОПЛЯ-ПАПРИКАШ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 800 *г* картоплі, 120 *г* цибулі, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 1 зелений перець, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, 40 *г* смальцю, сіль.

Дрібно нарізану цибулю тушкують у смальці, домішують молотий червоний перець, заливають 50 *г* води і тушкують під кришкою, доки не випарується вода. Тоді домішують чищену, нарізану тонкими кружальцями картоплю,

---

[1] Печеня.

нарізаний скибками зелений перець і заливають водою так, щоб вона майже повністю вкрила продукти. На малому вогні під кришкою тушкують до готовності, наприкінці домішують сметану, в якій розколочують борошно та ще раз кип'ятять.

КАРТОПЛЯ З КОВБАСОЮ І ТЕРТИМ СИРОМ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування однієї порції: 200—250 *г* картоплі, 3 яйця, 30 *г* копченої ковбаси середньої жирності, 25 *г* смальцю, 20 *г* борошна, 100 *г* молока, 150 *г* сметани, 30 *г* тертого сиру, щіпка молотого чорного перцю, сіль, панірувальні сухарі.

Помиту картоплю кладуть варити у лушпинні, доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять до готовності на помірному вогні, зціджують, чистять. Яйце варять круто разом з картоплею, 10 *хв*, перекладають у холодну воду і знімають шкаралупу. Посудину змащують жиром, посипають панірувальними сухарями. Для соусу відбирають трохи жиру, розтоплюють в окремій посудині, домішують борошно, доводять до кипіння, знімають з вогню і заливають гарячим молоком та сметаною. Добре розмішують, щоб не було грудок, варять 4—5 *хв*, поки вся маса не відокремлюватиметься від стінок посудини. Тоді солять, домішують 2 яєчних жовтки, сметану, щіпку молотого чорного перцю і міцну піну збитих яєчних білків. Потім ковбасу чистять і нарізують тонкими кружальцями. Так само тонкими кружальцями нарізують круто зварене яйце та картоплю. На дно посудини кладуть шар картоплі, кружальця ковбаси і яйця, солять і заливають сметанним соусом. У такій послідовності накладають усі продукти, щоб зверху була картопля, яку потім солять, заливають соусом і посипають панірувальними сухарями та тертим сиром. Запікають у духовці при середній температурі.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА В ДУХОВЦІ

Продукти для приготування: 1 *кг* картоплі, 150 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 100 *г* копченої ковбаси, 200 *г* сметани.

Невеликі картоплини чистять, розрізують уздовж навпіл, чайною ложкою з випуклої сторони вирізують ямку, в яку кладуть шмат сала і кружальце ковбаси. Півкартоплини укладають плоским боком униз на змазаний лист, рештки сала нарізують соломкою і кладуть між картоплею. У гарячій духовці запікають до рум'яного кольору. Солити не треба, бо сало і ковбаса досить солоні. Готову картоплю поливають сметаною і знову кладуть на 4—5 *хв* в духовку.

Подають на стіл у гарячому стані з квашеною капустою.

КАРТОПЛЯ ФАРШИРОВАНА

Продукти для приготування: 10 однакових картоплин, 300 *г* тушкованого м'яса, 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 250 *г* молока, 200 *г* сметани, $^1/_2$ чайної ложки молотого червоного перцю, сіль.

Картоплю чистять і виймають ложечкою середину. Тушковане м'ясо двічі пропускають крізь м'ясорубку, начиняють цим фаршем картоплю, укладають на добре змазаний смальцем лист і запікають до рум'яного кольору в гарячій духовці. Час від часу поливають власним жиром, під кінець солять. На столовій ложці смальцю підрум'янюють борошно, заливають молоком, домішують молотий червоний перець, потім сметану. Картоплю виймають у скляну або фарфорову посудину і заливають гарячим соусом.

КАРТОПЛЯ ВАРЕНА ФАРШИРОВАНА

Продукти для приготування: 10 картоплин, 2 яйця, 100 *г* копченого м'яса або шинки, 30 *г* смальцю, 50 *г* тертого сиру, сіль, молоко.

Помиту картоплю варять «у мундирі», чистять і виймають середину ложечкою. Цю частину картоплі пропускають крізь м'ясорубку і вимішують з невеликою кількістю молока. 2 яйця варять круто, нарізують дрібними кубиками і перемішують з молотим м'ясом або шинкою, і столовою ложкою тертого сиру. Все це вимішують з картопляним фаршем і начиняють цілу картоплю. Потім укладають картоплю у змазану смальцем посудину, посипають тертим сиром і кладуть на 8—10 *хв* у гарячу духовку. Подають на стіл з солоними, маринованими або консервованими овочами.

СУФЛЕ КАРТОПЛЯНЕ

Продукти для приготування: 800 *г* картоплі, 4 яйця, 100 *г* вершкового масла, 100 *г* вершків, зелень петрушки, сіль.

Чищену картоплю варять у солоній воді, зціджують воду і пропускають крізь м'ясорубку. Потім вимішують з яєчними жовтками, вершками та міцною піною збитих білків. Цю масу накладають у змазану вершковим маслом пудингову форму, ставлять її у воду і кип'ятять 35—40 *хв*. Готове суфле перекидають на тарілку, поливають топленим вершковим маслом і вживають гарячим.

ЯДРА КАРТОПЛЯНІ

Продукти для приготування: 250 —300 *г* тушкованого м'яса, 200 *г* сметани, 300 *г* борошна, 1 яйце, 800 *г* вареної картоплі, сіль.

Із борошна, пропущеної крізь м'ясорубку вареної картоплі і яйця вимішують тісто, розкачують і нарізують квадратами 3 × 3 *см*. Тушковане м'ясо пропускають крізь м'ясорубку, а його сік перемішують із сметаною. Молоте м'ясо накладають на тісто і формують з нього кульки. Варять їх у солоній воді, виймають і заливають соком тушкованого м'яса із сметаною, підігрівають і в гарячому стані подають на стіл.

«ЧЕРЕПАШКИ» КАРТОПЛЯНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* картоплі, 2 яйця, 60 *г* смальцю, борошно (стільки, щоб одержати тісто середньої консистенції), 50 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Продукти для начинки: молоте смажене або варене м'ясо, шкварки або гриби.

Зварену без лушпиння картоплю пропускають крізь м'ясорубку, вимішують із яйцями, 20 *г* смальцю, сіллю і борошном. Потім на посипаній борошном дошці розкачують у тонкий пласт і начиняють як рулет. Цей рулет кладуть на полотняну серветку по діагоналі, два протилежні кінці зв'язують, опускають у воду, що кипить, і варять 20—25 *хв*.

Потім разом із серветкою виймають, зціджують, кладуть на дошку і нарізують скибками. У жирі підсмажують панірувальні сухарі і посипають зверху кожну порцію.

КОРЖ КАРТОПЛЯНИЙ

Продукти для приготування: 500 *г* борошна, 250 *г* молотої вареної картоплі, 15 *г* дріжджів, 200 *г* молока, 10 *г* цукру, 100 *г* смальцю або олії, сіль.

Борошно засипають у миску і ставлять на тепле місце. В 100 *г* молока розмішують цукор, дріжджі, 2—3 столові ложки борошна і теж ставлять на тепле місце. Зварену без лушпайки картоплю пропускають крізь м'ясорубку, солять і вимішують з теплим борошном. Доливають опару і місять тісто середньої консистенції, посипають борошном, накривають чистою тканиною і ставлять на тепле місце, доки тісто не збільшиться у три рази в об'ємі. Тоді розкачують його пластом в 1 *см* завтовшки, нарізують будь-якими фігурами і обсмажують з обох боків у гарячому жирі.

КОТЛЕТИ КАРТОПЛЯНІ З ПЕЧІНКОЮ

Продукти для приготування: 250 *г* картоплі, 60 *г* борошна, 2 яйця, по 1 столовій ложці дрібно нарізаної зелені петрушки та цибулі, молотий чорний перець, 100 *г* печінки (яловичої або свинячої), 250 *г* олії, сіль.

Почищену картоплю натирають на тертушці, домішують дрібно нарізані цибулю і зелень петрушки, яйця, сіль, чорний перець, борошно, та добре вимішують з молотою печінкою. Якщо маса рідка, додають ще борошна. Жир добре розігрівають і столовою ложкою кладуть до нього картопляно-печінкову масу, яка в гарячому жирові розповзається і набирає форму котлети. На помірному вогні смажать з обох боків до рум'яного кольору. Вживають з солоними, маринованими або консервованими овочами.

ЛОКШИНА КАРТОПЛЯНА З КАПУСТОЮ

Продукти для приготування: 750 *г* борошна, 500 *г* картоплі, 1 яйце, 40 *г* смальцю, 500 *г* капусти, кмин, молотий чорний перець, 1 чайна ложка тертої цибулі, цукор, сіль.

Борошно замішують із пропущеною крізь м'ясорубку вареною в лушпайці і почищеною картоплею, яйцем, сіллю. На посипаній борошном дошці розкачують тісто в пласт середньої товщини, нарізають локшиною і варять у солоній воді. Коли локшина спливе на поверхню, зціджують і перемішують із присоленою тушкованою капустою, яку готують так: капусту тонко шаткують, солять і віджимають. У жирі тушкують терту цибулю, домішують віджату капусту, молотий чорний перець, кмин, цукор і тушкують до готовності під кришкою. Знімають кришку. Коли википить вода, смажать 3—5 *хв*.

КАПУСТА ІЗ СМЕТАНОЮ

Продукти для приготування: 1 *кг* білоголовкової капусти, 1 *кг* свинячих ребер, 80 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 30 *г* цибулі, щіпка молотого чорного перцю, кріп, 1—2 столові ложки оцту, 200 *г* сметани, сіль.

М'ясо ретельно миють, розрізують уздовж на окремі ребра (можна і на менші шматки), солять і обсмажують з усіх боків у 40 *г* смальцю. Потім підливають склянку гарячої води і під кришкою тушкують 35—40 *хв*. М'ясо перекладають в емальовану каструлю, а в жир, в якому тушкувалось воно, доливають 1 *л* води, кип'ятять її 5—6 *хв* і цією жирною водою заливають м'ясо. Кріп зв'язують міцною ниткою, цибулю дрібно нарізують і кладуть до м'яса. З чищеної капусти вирізують качан так, щоб вона не розпадалась, розрізують її на 8—10 часток і кладуть у рідину, що кипить. Коли закипить, солять і варять на помірному вогні до готовності. За 5—6 *хв* до повної готовності в 40 *г* смальцю підрум'янюють борошно, домішують молотий червоний перець, заливають соком капусти, розмішують, щоб не було грудок, кип'ятять і заливають капусту з м'ясом. Стежать весь час, щоб частини капусти не розпадались. Варять ще 10—15 *хв*, викидають кріп, доливають до капусти оцет. Капусту і м'ясо розкладають на тарілки, посипають чорним перцем і заливають сметаною.

КАПУСТА В ТОМАТНОМУ СОКУ

Продукти для приготування: 1200 *г* білоголовкової капусти, 60 *г* томатного соку, 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 50 *г* цукру, 20 *г* цибулі, сіль.

Почищену капусту шаткують, кладуть у воду, що кипить, разом з маленькою цілою цибулиною, солять. Доводять до кипіння на сильному, потім варять на помірному вогні. В жирі підрум'янюють борошно, знімають з вогню, доливають томатний сік, розмішують добре, щоб не було грудок і доливають до томатної рідини юшку з капусти, що вже майже зварена. Цим змішаним соком заливають капусту (цибулю викидають), кип'ятять 5—7 *хв*, домішують цукор і за смаком досолюють.

КАПУСТА ТУШКОВАНА

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжої капусти, 50 *г* смальцю, 20—30 *г* цибулі, 1/2 чайної ложки кмину, 1 столова ложка цукру, 1—2 столові ложки оцту, щіпка молотого чорного перцю, сіль.

Чищену капусту тоненько шаткують (не солять і не віджимають). У розігрітому жирі розчиняють цукор і трохи підрум'янюють, домішують дуже дрібно нарізану цибулю, тушкують її 1—2 *хв*. Потім домішують шатковану капусту, заливають розчиненим у 100 *г* води оцтом, домішують товчений кмин. Тушкують під кришкою на помірному вогні до напівготовності, час від часу помішуючи. Тоді солять і тушкують до готовності.

Цю страву готують і з квашеної капусти, тільки без оцту, а жиру додають трохи більше.

ЧЕРВОНОГОЛОВКОВА КАПУСТА З ЯБЛУКАМИ У ВИНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* капусти, 300—350 *г* кислуватих яблук, 60 *г* смальцю, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, 30 *г* цукру, 1—2 столові ложки оцту, 200 *г* натурального марочного вина, сіль.

Готують так само, як «Капусту тушковану». Коли капуста напівготова, її солять, додають нарізані тоненькими скибками яблука, вино і тушкують разом до готовності.

КАПУСТА КВАШЕНА ІЗ СМЕТАНОЮ

Продукти для приготування: 800 *г* квашеної капусти, 500 *г* копченої свинини, 60 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 30 *г* цибулі, кріп, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 200 *г* сметани, сіль за смаком.

Копчене м'ясо ретельно миють у теплій воді. Кладуть варити у 1,4 *л* води. Коли вода закипить, додають промиту капусту, дрібно нарізану цибулю. Накривають кришкою і варять на помірному вогні, доки не пом'якшає м'ясо. В жирі підрум'янюють борошно, домішують дрібно нарізаний кріп, тушкують трохи, потім домішують червоний перець і додають все це до капусти. Добре перемішують і кип'ятять 10—15 *хв*, час від часу помішуючи. Готове м'ясо виймають, нарізують невеликими шматками. Капусту накладають у тарілки, поливають сметаною, а зверху укладають шматки м'яса. Замість копченого м'яса для цієї страви можна вживати копчену ковбасу середньої жирності.

КВАШЕНА КАПУСТА З РИСОМ У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 600 *г* квашеної капусти, 120 *г* рису, 400 *г* свинини, 30 *г* цибулі, щіпка молотого чорного перцю, 100 *г* смальцю, 400 *г* сметани, 150 *г* копченої ковбаси середньої жирності, 50 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль (за смаком).

Квашену капусту швидко промивають у холодній воді. 50 *г* смальцю розтоплюють, кладуть до нього дрібненько нарізане копчене сало і вижарюють до половини. Потім домішують квашену капусту, заливають склянкою гарячої води і під кришкою, час від часу помішуючи, варять капусту до готовності.

Рис перебирають, миють, зціджують, обсмажують у 10 *г* смальцю, заливають 150 *г* гарячої води, солять і варять під кришкою на помірному вогні, доки рис не вбере в себе воду. М'ясо пропускають крізь м'ясорубку (можна брати фарш).

У каструлі розігрівають рештки смальцю, тушкують у ньому 3—4 *хв* дрібно нарізану цибулю, знімають з вогню, домішують молотий червоний перець, м'ясний фарш,

солять і, перемішуючи, тушкують до півготовності. Тоді домішують молотий чорний перець. Сік з підсмаженого фаршу виливають на капусту. Далі з ковбаси знімають шкіру і нарізують її тонкими кружальцями. Потім на дно посудини кладуть третину капусти, поливають сметаною, накладають половину м'ясного фаршу, на нього — половину ковбаси і половину рису. Потім зверху знову — капусту, сметану, фарш, ковбасу, рис. Зверху кладуть капусту, на яку виливають усю сметану і посипають молотим червоним перцем, накривають кришкою і запікають 20—25 *хв* в духовці при середній температурі. Знімають кришку і запікають ще 15—20 *хв.* Якщо страва надто суха, додають сметани й за смаком посипають молотим чорним перцем.

ГОЛУБЦІ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* квашеної капусти, 10—12 цілих листків з головки квашеної капусти, 500 *г* фаршу із свинини, 80 *г* рису, 60 *г* цибулі, 100 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 200 *г* сметани, молотий чорний перець, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, кріп, зелень петрушки, 1 *кг* свинячих кісток, 50 *г* копченого сала (корейки, грудинки), сіль.

Із кісток варять 1,5—2 *л* юшки. Рис перебирають, миють, зціджують, засипають у маленьку каструлю, заливають 100 *г* гарячої води, трохи солять, варять під кришкою 10—12 *хв*, охолоджують. Цибулю нарізують дрібно і тушкують в жирі, доки стане м'якою. М'ясний фарш, напівзварений рис, половину цибулі, сіль, чорний перець добре вимішують у мисці, додають, якщо треба сіль та спецій. Шатковану квашену капусту промивають у холодній воді. Кріп і зелень петрушки миють, зв'язують білою ниткою. В малесенький марлевий мішечок зав'язують 10—15 грубо потовчених горошин чорного перцю. Підготовляють 4—5-літрову каструлю.

Начинку розкладають на дошці на стільки рівних купок, скільки листків капусти. З кожної купки формують циліндрики і кладуть упоперек на тонший кінець листка. Згортають, заправляють два кінці. На дно каструлі кладуть зв'язану зелень і мішечок з чорним перцем, половину шаткованої капусти, тушковану в жирі цибулю, потім голубці

(кінцями в середину і до країв). Потім накривають рештою шаткованої капусти та заливають зцідженим гарячим кістковим відваром. Під кришкою доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять на помірному. Не перемішують, хіба що потрушують каструлю. Якщо рідина дуже википає, доливають потроху гарячої води. Тим часом у жирі підрум'янюють борошно, домішують молотий червоний перець, доливають півсклянки холодної води, помішують, щоб не було грудок. Коли капуста і начинка готові, верхній шар відсувають і лопаткою або шумовкою перекладають голубці в іншу посудину (тримають у теплому місці). Шатковану капусту заправляють підрум'яненим борошном, постійно помішуючи, кип'ятять 5—6 *хв*, укладають зверху голубці і варять, поки не випливе нагору червоний перцевий жир. У кожну тарілку кладуть шатковану капусту, поливають її сметаною, кладуть зверху голубці, які теж поливають сметаною. 50 *г* копченого сала (корейки, грудинки) нарізають дрібними кубиками, вижарюють і цим жиром (разом із шкварками) поливають зверху.

БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА З КАРТОПЛЕЮ

Продукти для приготування: 1200 *г* брюссельської капусти, 300 *г* картоплі, 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 2 зубки часнику, щіпка молотого чорного перцю, 1 чайна ложка кмину, 1 *л* кісткового відвару, сіль.

Брюссельську капусту чистять, вирізують качан, нарізують її спочатку частками, потім кубиками, кладуть у воду, що кипить, додають сіль, товчений у ступці кмин, доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять на помірному вогні. Прикривають кришкою, щоб пара виходила вільно. Тим часом картоплю чистять, нарізують невеликими кубиками і домішують до напівзвареної капусти. В жирі підрум'янюють борошно, знімають з вогню, доливають трохи холодної води, розмішують, щоб не було грудок. Коли капуста і картопля майже готові (за 8—10 *хв*), домішують до них підрум'янене борошно, а також товчений часник, добре перемішують і доварюють на помірному вогні. До готової страви домішують молотий чорний перець і за смаком досолюють.

БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 1200 *г* брюссельської капусти, 600 *г* свинини, 120 *г* рису, яйце, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 300 *г* сметани, 30 *г* цибулі, 2 зубки часнику, 100 *г* смальцю, трохи кмину та молотого чорного перцю, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 30 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Почищену, помиту брюссельську капусту кладуть у солону воду, що кипить, і варять. Виймають на сито, зціджують і розбирають листя. М'ясо нарізують невеликими кубиками. У 30 *г* жиру тушкують дрібно нарізану цибулю, домішують кмин, товчений часник, обсмажують в ньому м'ясо 6—7 *хв*, заливають водою і тушкують до готовності. Наостанку, коли вода википить, м'ясо слід просмажити ще 5—6 *хв* у жирі, потім його виймають і пропускають крізь м'ясорубку. Рис перебирають, миють і зціджують. У маленькій каструлі розтоплюють 10 *г* жиру, кладуть у нього рис, обсмажують 4—5 *хв*, заливають склянкою гарячої води, трохи солять і варять під кришкою 20—25 *хв*. Потім рис трохи охолоджують, змішують з молотим м'ясом, домішують 2—3 столові ложки сметани, чорний перець, яйце і добре вимішують. Посудину змащують жиром і посипають панірувальними сухарями. Капусту ділять на 3 однакові порції, м'ясну масу з рисом — на дві. На дно посудини кладуть одну порцію листя капусти, потім м'ясо з рисом, знову капусту і м'ясо з рисом. Зверху накладають капусту. В сік, де смажилось м'ясо, домішують сметану і поливають ним кожний шар.

Сало нарізають шматками у формі півнячого гребінця, висмажують з нього жир, половиною заливають накладені в каструлю продукти, зверху посипають панірувальними сухарями, запікають у духовці при помірній температурі 20—25 *хв*. Шматки сала кладуть зверху на страву в кожну тарілку, посипають перцем і поливають рештками жиру.

БИТОЧКИ З БРЮССЕЛЬСЬКОЇ КАПУСТИ

Продукти для приготування: 1 *кг* брюссельської капусти, 100 *г* булки, 100 *г* молока, 200 *г* сметани, 1 яйце, 50 *г* цибулі, 50 *г* тертого сиру, 40 *г* смальцю, 4—5 столових ложок панірувальних сухарів, сіль.

Капусту чистять, миють, нарізують великими частками, варять у солоній воді та зціджують. Потім капусту пропускають крізь м'ясорубку разом з намоченою в молоці, віджатою булкою та підрум'яненою в жирі, дрібно нарізаною цибулею. Молоту масу добре вимішують з яйцем, тертим сиром, панірувальними сухарями, сіллю. Лист добре змазують смальцем, укладають на нього сформовані невеликі биточки, заливають сметаною і засмажують у гарячій духовці. На стіл подають з будь-яким овочевим салатом.

БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА ЗАСМАЖЕНА

Продукти для приготування: 1 *кг* капусти, 50 *г* борошна, 150 *г* панірувальних сухарів, 2 яйця, молотий чорний перець, кмин, сіль, смалець або олія.

Чищену капусту розрізують на 4—6 часток, варять у солоній воді з кмином, зціджують. Потім віджимають воду, солять, посипають молотим чорним перцем, обвалюють у борошні, збитих яйцях, панірувальних сухарях і смажать з усіх боків у гарячому жирі. На стіл подають з картоплею або пюре з жовтого горошку.

ГОЛУБЦІ З БРЮССЕЛЬСЬКОЇ КАПУСТИ

Продукти для приготування: 1 велика головка брюссельської капусти, 250 *г* м'ясного фаршу «асорті», 50 *г* булки, 60 *г* смальцю, 1 яйце, 60 *г* цибулі, 3—4 картоплини, 40 *г* борошна, $1/_4$ чайної ложки кмину, молотий чорний перець, сіль.

З капусти знімають 5—6 верхніх листків та разом із чищеною картоплею, кмином кладуть варити у холодну воду. Молоте варене або смажене м'ясо, намочену у воді віджату булку, м'яту картоплю, трохи смальцю, сіль, яйце, молотий чорний перець, дрібно нарізану цибулю перемішують і начиняють листки (як голубці). Решту капусти шаткують, кладуть у воду, в якій варилась капуста, зверху укладають начинені фаршем листки і варять. Коли начинка готова, в жирі підрум'янюють борошно, доливають трохи води, заливають цим голубці і кип'ятять 5—6 *хв*.

БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА ФАРШИРОВАНА

Продукти для приготування: голівка брюссельської капусти (1—1,2 *кг*), 500 *г* свинини, 80 *г* рису, 1 яйце, 20 *г* цибулі, зубок часнику, молотий чорний перець, 30 *г* смальцю, 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки), 30 *г* борошна, 50 *г* сметани, сіль.

Почищену, помиту капусту обливають солоним окропом і залишають у ньому на 8—10 *хв*. Потім зціджують і охолоджують. Помите м'ясо нарізують невеликими кубиками. В жирі тушкують 3—4 *хв* дрібно нарізану цибулю, обсмажують у цьому м'ясо, заливають півсклянкою гарячої води і варять до півготовності, доки не випарується вода. Тоді ще смажать 4—5 *хв* у жирі, виймають м'ясо, пропускають крізь м'ясорубку і домішують до цибулі у жирі.

Далі роблять так, як вказано в рецепті «Голубці з квашеної капусти по-угорськи», тільки до фаршу додають ще яйце та товчений часник. З капусти вирізують качан так, щоб листя не розпалось, кладуть її качаном донизу на дошку і обережно розстелюють листок за листком на дошці (щоб листя не відірвалось від качана). Саму середину (яблучко) вирізують ножем, тонко шаткують і домішують до фаршу. В заглибину кладуть сформований у вигляді яйця фарш і накривають його трьома-чотирма ближніми листками. Їх обмазують довкола тонким шаром фаршу і накривають знову ближніми листками. В такій послідовності роблять до кінця. Накривши останніми, зовнішніми листками, перев'язують міцною білою ниткою. Копчене сало (корейку, грудинку) нарізують кубиками, витоплюють з нього жир. Шкварки і третину жиру відкладають. У решті жиру підрум'янюють борошно, заливають 500 *г* води, кип'ятять, солять і переливають у більшу каструлю. Кладуть сюди цілу начинену капустину, накривають кришкою і запікають у духовці 35—40 *хв*. Виймають, розрізають на 4—6 часток, сік змішують із свіжою сметаною, доводять до кипіння і заливають капусту. Зверху поливають відкладеним жиром і кладуть шкварки.

ЦВІТНА КАПУСТА ІЗ СИРНОЮ ПІДЛИВОЮ

Продукти для приготування: 500 *г* цвітної капусти, 500 *г* картоплі, 3 яйця, 200 *г* сметани, 1 столова ложка борошна, 50 *г* тертого сиру, 30 *г* вершкового масла, 2 сто-

лові ложки панірувальних сухарів, $1/_2$ чайної ложки кмину, сіль.

Цвітну капусту варять у солоній воді разом з кмином. Варену у лушпайці картоплю чистять, нарізують кружальцями, укладають шаром у змазану маслом посудину, солять. На картоплю накладають розрізану цвітну капусту. Жовтки добре змішують із борошном, сметаною, тертим сиром, солять, домішують міцну піну збитих білків і заливають цим цвітну капусту. Зверху посипають підсмаженими в маслі панірувальними сухарями і запікають у гарячій духовці.

ЦВІТНА КАПУСТА З ПАНІРУВАЛЬНИМИ СУХАРЯМИ

Продукти для приготування: 2 *кг* цвітної капусти, 250 *г* вершкового масла (або 100 *г* вершкового масла і 100 *г* смальцю), 100 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Чищену, розібрану на частини цвітну капусту варять у солоній воді, поки буде готова. Тим часом у частині жиру підрум'янюють панірувальні сухарі. Зварену цвітну капусту відкидають на друшляк і обережно перемішують з підрум'яненими панірувальними сухарями. За смаком досолюють та поливають рештою масла.

У такий спосіб можна приготувати також молоді стручки квасолі та брюссельську капусту.

ЦВІТНА КАПУСТА ПАНІРОВАНА

Продукти для приготування: 1,5 *кг* цвітної капусти, 70 *г* борошна, 3 яйця, 250 *г* панірувальних сухарів, 400 *г* смальцю або олії, сіль.

Цвітну капусту розбирають на невеликі суцвіття, варять їх у солоній воді до напівготовності. Потім цвітну капусту розкладають на ситі і трохи просушують, рівномірно з усіх боків посипають борошном. Яйця добре збивають у глибокій тарілці виделкою, у другу тарілку насипають панірувальні сухарі. Жир добре розігрівають, але треба стежити, щоб він не перегрівся, не димів.

Посипану борошном цвітну капусту обмочують у яйцях потім обвалюють у панірувальних сухарях і лопаткою кладуть у гарячий жир, обсмажують до рум'яного кольору з усіх боків.

До цієї страви подають томатний соус.

ЦВІТНА КАПУСТА ТУШКОВАНА

Продукти для приготування: 1 *кг* цвітної капусти, 80 *г* цибулі, 50 *г* смальцю, 2 яйця, $^1/_4$ чайної ложки молотого червоного перцю, молотий чорний перець, сіль.

Дрібно нарізану цибулю тушкують у смальці, посипають молотим червоним перцем, розмішують з 50 *г* води. Цвітну капусту розбирають на суцвіття, добре промивають, домішують до цибулі і тушкують, доки не буде готова. Перед подачею на стіл домішують 2 яйця і смажать до готовності яєць. За смаком солять та посипають молотим чорним перцем. Вживають з солоними, маринованими або консервованими овочами.

ЦВІТНА КАПУСТА ЗАПЕЧЕНА

Продукти для приготування: 1 *кг* цвітної капусти, 50 *г* вершкового масла, 200 *г* молока, 100 *г* сметани, 1 столова ложка борошна, 1 яєчний жовток, 50 *г* тертого сиру, 150 *г* шинки, сіль.

Цвітну капусту варять у солоній воді, зціджують, розбирають на суцвіття і укладають у змазану вершковим маслом посудину. Зверху накладають дрібно нарізану або молоту шинку. Яєчний жовток вимішують з борошном, сметаною, молоком, солять і заливають цим цвітну капусту. Зверху посипають панірувальними сухарями і запікають у гарячій духовці.

КОТЛЕТИ ІЗ ЦВІТНОЇ КАПУСТИ І КАРТОПЛІ

Продукти для приготування: 500 *г* картоплі, 500 *г* цвітної капусти, 1 столова ложка дрібно нарізаної цибулі, 30 *г* смальцю, 2 яйця, 50 *г* панірувальних сухарів або борошна, щіпка молотого чорного перцю, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 300 *г* олії, сіль.

Зварену цвітну капусту зціджують і мнуть виделкою у тарілці. Очищену від лушпиння сиру картоплю натирають на тертушці, змішують із цвітною капустою, сіллю, чорним перцем. У жирі трохи підрум'янюють цибулю, додають зелень петрушки, домішують до першої суміші,

потім добре вимішують з яйцями і обвалюють у панірувальні сухарі. Столовою ложкою накладають на посипану борошном дошку купки, завбільшки з яйце, формують з них круглі плескаті котлети і з обох боків підрум'янюють.

ГАРБУЗ У МОЛОЦІ

Продукти для приготування: 1200 *г* шаткованого гарбуза, 60 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 20 *г* цибулі, 1/2 чайної ложки молотого червоного перцю, 1 столова ложка посіченого кропу, 1—2 столові ложки оцту, 700 *г* молока, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка цукру, сіль.

Чищений гарбуз шаткують, поливають оцтом, перемішують. Не солять і не віджимають. Тим часом у каструлі на жирі підрум'янюють трохи борошна, домішують дрібно нарізану цибулю, тушкують її, додають кріп, знімають з вогню і домішують червоний перець. Потім домішують шаткований гарбуз, тушкують, весь час помішуючи, 8—10 *хв* і заливають підсолодженим молоком. Добре розмішують з гарбузом, щоб борошно у страві не взялося грудками. Доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять на помірному, доки гарбуз не пом'якшає. Переварювати не слід, бо гарбуз розвариться. У готову страву домішують сметану і подають на стіл у гарячому стані.

ГАРБУЗ ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 1 *кг* гарбуза, 40 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, 2 зелені перчини, 2 помідори, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, 1 столова ложка оцту, сіль.

Гарбуз натирають на буряковій тертці, солять, обливають оцтом. Дрібно нарізану цибулю підрум'янюють у жирі, кладуть туди нарізані частками помідори та зелений перець і тушкують, доки не википить вода. Тоді посипають молотим червоним перцем, домішують віджатий гарбуз і тушкують 10—15 *хв* під кришкою на малому вогні. У сметані розколочують борошно, заливають гарбуз і ще раз кип'ятять 3—5 *хв*.

ГАРБУЗ ФАРШИРОВАНИЙ

Продукти для приготування: молодий, довгастий гарбуз вагою 1200—1500 *г*, 100 *г* вершкового масла або 80 *г* смальцю, 1—2 столові ложки оцту, сіль.

Продукти для начинки: 700 *г* свинини, 30 *г* смальцю, 100 *г* булки, 2 яйця, 20 *г* цибулі, молотий чорний перець, 1 столова ложка панірувальних сухарів, сіль.

М'ясо обрізують з кісток, які варять у 1,5 *л* води. Цибулю дрібно нарізують, тушкують в розігрітому жирі і знімають з вогню. М'ясо нарізують рівними маленькими кубиками, кладуть у жир з цибулею, обсмажують у ньому, заливають півсклянкою окропу і тушкують до готовності. В разі потреби доливають потроху гарячої води. Коли вода зовсім випарується, ще 4—5 *хв* смажать м'ясо у жирі, знімають з вогню, охолоджують, пропускають крізь м'ясорубку разом із намоченою у воді і віджатою булкою, домішують яйця, сіль, молотий чорний перець і добре вимішують. Потім накривають і відставляють.

Чищений молодий гарбуз розрізають навпіл, гострою ложкою виймають з нього середину з насінням і заливають на 4—5 *хв* солоним оцтовим окропом. Потім виймають і добре зціджують. Далі гарбуз начиняють, кладуть у змазану жиром посудину, заливають склянкою кісткового відвару, посипають панірувальними сухарями, зверху кладуть порізане на шматки вершкове масло і запікають під кришкою в духовці при середній температурі до готовності. Виймають, нарізають шматками, заливають томатним соусом, який готують з томатного соку і решти відвару з кісток.

БИТОЧКИ З ГАРБУЗА

Продукти для приготування: 1 *кг* гарбуза, 40 *г* борошна, 2 яйця, 50 *г* панірувальних сухарів, сіль, смалець або олія.

Почищений, помитий гарбуз нарізують шматками товщиною 0,5—1 *см*, довжиною 5—6 *см*, солять і відставляють на 30—35 *хв*. Потім обвалюють у борошні, збитих яйцях, панірувальних сухарях і смажать в гарячому жирі з обох боків. На стіл подають з відварною картоплею та томатним соусом.

ШПИНАТ У МОЛОЦІ

Продукти для приготування: 1 *кг* шпинату, 1 *л* молока, 60 *г* смальцю, 80 *г* борошна, 2 зубки часнику, щіпка молотого чорного перцю, щіпка питної соди, сіль.

Перебраний, чищений шпинат миють, кілька разів міняючи воду і зціджують на ситі. У каструлі кип'ятять 2 *л* води, солять, додають щіпку питної соди і кладуть шпинат у воду, що кипить. Кип'ятять, не накриваючи кришкою 3—4 *хв* на сильному вогні, часто помішуючи. Потім зціджують, охолоджують і пропускають крізь м'ясорубку. Тим часом у жирі трохи підрум'янюють борошно, знімають з вогню, додають молотий шпинат і добре розмішують до одержання однорідної маси. Потім на малому вогні тушкують 8—10 *хв*, знову знімають, постійно помішуючи, доливають порціями молоко, солять, домішують товчений часник і варять на помірному вогні 8—10 *хв*. Якщо страва дуже загусне, доливають трохи гарячої води. До готового шпинату домішують молотий чорний перець.

ГАЛУШКИ ІЗ ШПИНАТУ

Продукти для приготування: 1 *кг* шпинату, 2 яйця, 80 *г* вершкового масла, 50 *г* тертого сиру, 200 *г* булки, 200 *г* молока, 2 столові ложки панірувальних сухарів, зелень петрушки, молотий чорний перець, сіль.

Булки намочують у молоці, віджимають і тушкують з дрібно посіченою зеленню петрушки в 30 *г* вершкового масла, солять, перчать, домішують яєчні жовтки, шпинат (який варять у солоній воді і протирають крізь сито) та міцну піну яєчних білків. Ложкою кидають невеликі галушки у киплячу солону воду. Коли галушки зваряться, їх виймають, поливають топленим маслом, посипають тертим сиром і підсмаженими в маслі панірувальними сухарями.

ШПИНАТ ЗАПЕЧЕНИЙ

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжого шпинату, 6 яєць, 200 *г* копченої ковбаси, 30 *г* смальцю, 50 *г* вершкового масла, 30 *г* борошна, молотий чорний перець, щіпка питної соди, сіль.

Шпинат варять у солоній воді з питною содою, зціджують і протирають крізь сито. У смальці трохи підрум'янюють борошно, домішують шпинат, солять, перчать, кип'ятять і охолоджують. Коли ця маса ще трохи тепла, домішують 3 яєчні жовтки, потім — міцну піну збитих білків. Решту яєць варять круто, чистять, нарізують кружальцями. У змазану маслом посудину накладають шар шпината, кружальця яєць, поливають трохи підсоленим розтопленим вершковим маслом. Повторюють це доти, доки вистачає продуктів (щоб зверху був шпинат). Потім 30—35 *хв* запікають у духовці при середній температурі.

СУФЛЕ ІЗ ШПИНАТУ

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжого шпинату, 200 *г* булки, 4 яйця, 100 *г* вершкового масла, 1 столова ложка панірувальних сухарів, 200 *г* молока, 50 *г* тертого сиру, 1 столова ложка борошна, сіль.

Булку намочують у молоці, віджимають і пропускають крізь м'ясорубку. Шпинат перебирають, миють, варять і теж пропускають крізь м'ясорубку. Вершкове масло вимішують з яєчними жовтками, 2 столовими ложками тертого сиру, 1 столовою ложкою панірувальних сухарів, змішують із булкою та шпинатом, солять і домішують міцну піну з яєчних білків. Цю масу накладають у змазану маслом, посипану панірувальними сухарями пудингову форму або іншу посудину, ставлять у гарячу воду і під кришкою кип'ятять 40—45 *хв*. Готове суфле перекладають на тарілку, посипають тертим сиром та поливають розтопленим вершковим маслом. На стіл подають із смаженою картоплею.

СЕЛЕРА З ГРИБАМИ

Продукти для приготування: 1 *кг* коренів селери, 150 *г* свіжих грибів, 70 *г* цибулі, 1 яйце, 50 *г* булки, 100 *г* панірувальних сухарів, зелень петрушки, борошно, 40 *г* смальцю, сіль, олія.

Корені селери чистять, розрізують навпіл і варять до готовності в солоній воді. Гриби чистять, миють, нарізують тонкою локшиною і разом з дрібно нарізаною цибулею, зеленню петрушки тушкують на столовій ложці смальцю. Потім все це разом із селерою та намоченою і віджатою

булкою пропускають крізь м'ясорубку. Домішують яйце, 60 *г* панірувальних сухарів, сіль і формують котлети, які обвалюють у сухарях і смажать в обох боків у гарячій олії. Подають на стіл з салатом із картоплі під майонезом.

СПАРЖА З ПАНІРУВАЛЬНИМИ СУХАРЯМИ

Продукти для приготування: 1,5 *кг* спаржі, 100 *г* молока, 100 *г* вершкового масла, 100 *г* смальцю, 100 *г* панірувальних сухарів, 10 *г* цукру, сіль.

Почищену спаржу зв'язують, варять у солоній воді і обережно виймають шумівкою, зціджують і перекладають у миску. Нитки знімають. Зварену спаржу накривають кришкою і тримають над гарячою парою. Потім у каструлі розігрівають жир, підрум'янюють у ньому панірувальні сухарі, додають молока, цукру, солі, доводять до кипіння і заливають цим зварену спаржу.

СПАРЖА ЗАПЕЧЕНА

Продукти для приготування: 1 *кг* спаржі, 50 *г* вершкового масла, 200 *г* сметани, 80 *г* тертого сиру, 1 яєчний жовток, 1 чайна ложка цукру, 50 *г* молока, 10 *г* смальцю, 20 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Чищену спаржу зв'язують міцною ниткою у чотири пучки. Воду змішують із молоком, солять, додають цукру, доводять до кипіння, кладуть у неї спаржу і варять до готовності. Потім виймають, добре зціджують, знімають нитки. Каструлю змащують смальцем, посипають панірувальними сухарями. Спаржу і тертий сир ділять на три частини. У каструлю кладуть шар спаржі, посипають тертим сиром, потім знову укладають спаржу — і так кілька шарів. Зверху заливають розтопленим вершковим маслом і змішаною з жовтком сметаною, з самого верху посипають тертим сиром і запікають у гарячій духовці.

ПАПРИКАШ ІЗ БАКЛАЖАНІВ

Продукти для приготування: 1300 *г* баклажанів, 80 *г* смальцю (можна 2 столові ложки томатної пасти), 150 *г* сметани, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

Чищені баклажани нарізують шматками, завбільшки з мізинець. У жирі тушкують дрібно нарізану цибулю, товчений часник, домішують червоний перець. Кладуть у цей жир нарізані баклажани, підливають трохи води і під кришкою тушкують 15—20 *хв*, наприкінці солять і за смаком додають томатну пасту. Перекладають у миску і посипають зеленню петрушки. Борошно розмішують у сметані, доводять до кипіння і заливають баклажани.

БИТОЧКИ З БАКЛАЖАНІВ

Продукти для приготування: 1 *кг* баклажанів, 100 *г* борошна, 2 яйця, 150 *г* панірувальних сухарів, молотий чорний перець, смалець або олія, сіль.

Чищені баклажани нарізують тонкими кружальцями, солять, посипають молотим чорним перцем. Потім обвалюють у борошні, збитих яйцях, панірувальних сухарях і смажать з обох боків у гарячому жирі.

БАКЛАЖАНИ, СМАЖЕНІ З ЦИБУЛЕЮ

Продукти для приготування: 2 баклажани середніх розмірів, 100 *г* цибулі, 60 *г* борошна, 120 *г* сметани, 30 *г* томатного пюре, 80 *г* вершкового масла, молотий чорний перець, сіль.

Баклажани миють, зрізують обидва кінці, кладуть в друшляк, обливають окропом, нарізують тонкими кружальцями, солять, обвалюють з обох боків борошном та обсмажують у вершковому маслі. Цибулю нарізують кружальцями і теж обсмажують. Готові баклажани перекладають на тарілку, зверху кладуть цибулю, потім знову баклажани. До жиру, в якому смажились баклажани і цибуля, домішують сметану, томатне пюре, кип'ятять 2—3 *хв*, заливають баклажани цим соусом і посипають молотим чорним перцем.

БАКЛАЖАНИ З ТЕРТИМ СИРОМ У ТОМАТІ

Продукти для приготування: 1500 *г* баклажанів, 300 *г* олії або 150 *г* смальцю, 100 *г* борошна, 100 *г* тертого сиру, 300 *г* томатного соку (з сіллю, цукром і молотим чорним перцем за смаком), 50 *г* вершкового масла, 30 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Почищені баклажани нарізують кружальцями, завтовшки в 0,5 *см*, солять, обвалюють у борошні. В розігрітій олії або смальці засмажують баклажани з обох боків і перекладають їх на тарілку. Потім іншу посудину змащують жиром, кладуть баклажани шар за шаром, посипаючи кожний тертим сиром і поливаючи томатним соком.

Зверху посипають підрум'яненими на вершковому маслі панірувальними сухарями. Запікають у гарячій духовці.

БАКЛАЖАНИ ФАРШИРОВАНІ

Продукти для приготування: 1500 *г* баклажанів, 200 *г* шинки або копченого м'яса, 150 *г* вареного м'яса (птиці, свинини, телятини), 50 *г* панірувальних сухарів, 2 яйця, щіпка молотого чорного перцю, 100 *г* вершкового масла, 100 *г* олії, 1 лимон, сіль.

Почищені баклажани розрізують уздовж навпіл і одразу натирають лимоном, щоб не потемнішали. В олії або вершковому маслі тушкують, але щоб були не дуже м'якими. Виймають з жиру і дерев'яною ложкою вибирають середину з насінням.

У жир, в якому тушкувались баклажани, кладуть усю вийняту середину, молоту шинку і м'ясо, перемішують із панірувальними сухарями, солять, перчать, домішують збиті яйця, добре вимішують, потім тушкують 10 *хв*, весь час помішуючи. Цією масою начиняють половинки баклажанів і укладають на змазаний вершковим маслом глибокий лист.

У решті вершкового масла підсмажують панірувальні сухарі і намазують цю масу зверху на розрізані, начинені половини баклажанів. Запікають у духовці 20—25 *хв* при помірній температурі. До страви можна подати томатну підливу.

ПЕРЕЦЬ, ФАРШИРОВАНИЙ У ТОМАТІ

Продукти для приготування: 10—12 болгарських перчин, 500 *г* свинини, 60 *г* рису, 1 яйце, 20 *г* цибулі, молотий чорний перець, 50 *г* цукру, 60 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 1—1,5 *кг* свіжих помідорів або 700 *г* томатного соку чи 100 *г* томатної пасти, 1 *л* бульйону із свинячих кісток, сіль.

Кістки варять близько 2 *год*. Начинку готують так само, як для голубців з квашеної капусти по-угорськи, тільки домішують ще одне яйце.

Почищені перчини наповнюють не дуже туго начинкою і укладають гострими кінцями донизу у 4 — 5-літрову каструлю. Заливають гарячим кістковим відваром, солять, доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять до готовності на помірному. У жирі підрум'янюють борошно, розчинюють цукор і заливають перчини. Далі заливають томатним соком і кип'ятять до повної готовності.

ПОМІДОРИ ФАРШИРОВАНІ (ГАРЯЧІ)

Продукти для приготування: 8—10 свіжих твердих помідорів, 200 *г* смаженої телятини, курятини або свинини, 100 *г* свіжих грибів, 60 *г* вершкового масла, 20 *г* смальцю, 20 *г* цибулі, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, молотий чорний перець, 30 *г* тертого сиру, 300 *г* сметани, 50 *г* булки, сіль.

Помідори миють, верхню частину зрізують, чайною ложечкою виймають середину в чашечку і відкладають. Потім трохи солять їх зсередини, посипають чорним перцем і розкладають відкритим боком униз на підносі, щоб потім використати сік. Почищені, помиті гриби і цибулю дрібно нарізують і швидко обсмажують у 20 *г* смальцю, домішують зелень петрушки. М'ясо пропускають крізь м'ясорубку разом із намоченою у воді і віджатою булкою, змішують з грибами, солять, перчать і начиняють цим фаршем помідори. Зверху посипають тертим сиром. У глибоку сковорідку наливають сік з помідорів, змішують із сметаною, укладають туди начинені помідори, зверху кладуть по шматочку вершкового масла і запікають у гарячій духовці 12—15 *хв*. Подають на стіл з рисом або картопляним гарніром.

ВИТОЧКИ З ПОМІДОРІВ

Продукти для приготування: 1 *кг* свіжих, не зовсім спілих помідорів, 150 *г* борошна, 2 яйця, 50 *г* молока, зелень петрушки, молотий чорний перець, смалець або олія, сіль.

Цілі помідори миють, нарізують товстими кружальцями і посипають сіллю та молотим чорним перцем. Потім

2 яйця вимішують із борошном та молоком, щоб вийшло негусте тісто (як для млинців). Кружальця вмочують в тісто і смажать у гарячому смальці або олії.

«АСОРТІ» ОВОЧЕВЕ З ГРИБАМИ ТА РИСОМ

Продукти для приготування: 120 *г* моркви, 80 *г* коренів петрушки, 50 *г* коренів селери, 150 *г* свіжих грибів, 250 *г* рису, 50 *г* смальцю, 50 *г* тертого сиру, зелень петрушки, сіль.

Овочі та гриби чистять, миють, нарізують однаковими кубиками і тушкують у солоній воді. Її треба небагато. Рис трохи обсмажують у жирі, домішують дрібно нарізану зелень петрушки, доливають відвар грибів та овочів, кип'ятять, накривають кришкою і, не помішуючи, тушкують 30—35 *хв* у духовці. Потім виймають із духовки, обережно перемішують з грибами й овочами. Подаючи на стіл, посипають кожну порцію тертим сиром.

КОТЛЕТИ «АСОРТІ» З ОВОЧІВ

Продукти для приготування: 60 *г* вершкового масла або смальцю чи олії, 1 столова ложка дрібно нарізаної цибулі, 50 *г* «Геркулесу», 3 яйця, 40 *г* борошна або панірувальних сухарів, 100 *г* моркви, 70 *г* коренів петрушки, 30 *г* коренів селери, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

Продукти для смаження і панірування: 300 *г* олії, 100 *г* панірувальних сухарів, 2 яйця.

Почищені овочі нарізують дрібними кубиками. Жир розігрівають, 3—4 *хв* тушкують у ньому цибулю, домішують овочі, підливають 50 *г* води і під кришкою тушкують до півготовності. Домішують зелень петрушки, «Геркулес», підливають ще 50 *г* гарячої води і тушкують під кришкою, часто помішуючи, доки «Геркулес» не вбере в себе воду. Тоді знімають з вогню, охолоджують, домішують яйця, борошно, або панірувальні сухарі і добре вимішують. Столовою ложкою накладають на посипану борошном дошку купки завбільшки з яйце і формують круглі плескаті котлети. Їх умочують у збиті яйця, обвалюють у панірувальних сухарях і смажать з обох боків до рум'яного кольору.

ПАЛИЧКИ ОВОЧЕВІ

Продукти для приготування: 200 *г* моркви, 100 *г* коренів селери, 50 *г* коренів петрушки, 100 *г* зеленого свіжого горошку, 50 *г* свіжих грибів, 200 *г* зеленої стручкової квасолі, 100 *г* борошна, 1 яйце, 100 *г* молока, 1 столова ложка смальцю, сіль.

Продукти для панірування: 50 *г* борошна, 2 яйця, 150 *г* панірувальних сухарів.

Продукти для смаження: смалець або олія.

Всі овочі нарізують невеликими кубиками і разом із зеленим горошком варять до готовності в солоній воді, потім воду зціджують і овочі охолоджують. Чищені, дрібно нарізані гриби тушкують на столовій ложці смальцю, домішують овочі, підігрівають, домішують 100 *г* борошна, кип'ятять 4—5 *хв* (весь час помішуючи). Потім заливають молоком, домішують яйце, солять, варять густо і добре охолоджують. Тоді формують тонкі, круглі палички (4—5 *см*), обвалюють у борошні, збитому яйці, панірувальних сухарях і смажать в гарячій олії.

КОТЛЕТИ РИСОВО-МОРКВ'ЯНІ

Продукти для приготування: 200 *г* рису, 200 *г* моркви, 20 *г* цибулі, 30 *г* смальцю, столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 2 яйця, 50 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Продукти для смаження і панірування: 1 яйце, 100 *г* панірувальних сухарів, 200 *г* олії.

Перебраний, помитий рис засипають у маленьку каструлю разом з цілою цибулиною і заливають 150 *г* солоного окропу. Варять під кришкою на помірному вогні, доки рис не вбере в себе воду. Потім знімають з вогню, виймають цибулю і охолоджують рис.

Чищену, миту моркву нарізують однаковими дрібними кубиками, кладуть у гарячий смалець, обсмажують 3—4 *хв*, підливають 50 *г* води і тушкують, доки не випариться вся вода. Далі домішують зелень петрушки, добре розминають виделкою і домішують до рису. Все це добре вимішують з яйцями, панірувальними сухарями і відставляють на 10—15 *хв*. Столовою ложкою накладають на посипану борошном дошку купки, завбільшки з яйце, формують з них круглі плескаті котлети, обмочують у збитому яйці, обвалюють у панірувальних сухарях і смажать з обох боків до рум'яного кольору.

МОРКВА ПРИПУЩЕНА

Продукти для приготування: 1,2 *кг* моркви, 60 *г* смальцю (або вершкового масла чи олії), 10 *г* цукру, 1 чайна ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, $^1/_2$ чайної ложки солі.

Почищену, помиту моркву нарізують шматками 3 *см* завдовжки і 0,5 *см* завширшки, у 3—4-літровій каструлі розтоплюють жир, кладуть у нього моркву і одразу заливають окропом так, щоб морква вкрилась, та додають цукру. Накривши кришкою, варять на середньому вогні, час від часу потрушуючи. Коли морква до половини звариться, солять і знов варять, доки не випариться вся вода, посипають зеленню петрушки і подають у гарячому стані. Зберігають під кришкою на парі.

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК ПРИПУЩЕНИЙ

Продукти для приготування: 1,5 *кг* чищеного зеленого горошку, 80 *г* вершкового масла (або 60 *г* смальцю чи олії), 20 *г* цукру, щіпка питної соди, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль.

Готують так само, як припущену моркву. Питну соду кладуть на початку, від чого горошок збереже зелений колір. Солять, коли горох наполовину зварений.

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК З МОЛОКОМ

Продукти для приготування: 800 *г* зеленого горошку, 40 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 20 *г* цукру, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 200 *г* молока, щіпка питної соди, сіль.

Помитий горошок кладуть у 1 *л* киплячої води, додають цукор, доводять до кипіння на сильному вогні, кладуть щіпку питної соди, варять до півготовності на помірному вогні. Тоді солять і варять до готовності. Тим часом у жирі підрум'янюють борошно, домішують дрібно нарізану зелень петрушки, знімають з вогню, доливають холодне молоко, добре розмішують, щоб не було грудок, і домішують до горошку. Помішуючи, кип'ятять 8—10 *хв.*

ПЛОВ ІЗ РИСУ І ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

Продукти для приготування: 300 *г* рису, 1 *кг* зеленого горошку в стручках, 60 *г* смальцю, 70 *г* цибулі, зелень петрушки, 500 *г* бульйону, сіль.

Горох чистять, стручки варять у 300 *г* води і зціджують. Дрібно нарізані цибулю і зелень петрушки обсмажують у жирі (5—7 *хв*), домішують митий, зціджений рис, заливають 150 *г* відвару горохових стручків і м'ясним відваром або бульйоном (якщо немає бульйону, можна залити водою). Потім домішують зелений горошок, солять і під кришкою варять до готовності.

ПЮРЕ ІЗ ЖОВТОГО ГОРОХУ ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 500 *г* жовтого гороху, 40 *г* смальцю, 30 *г* борошна, 20 *г* цибулі, $^1/_2$ чайної ложки кмину, столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 100 *г* копченого сала (корейки, грудинки) або ковбаси, сіль.

Промитий горох варять разом із салом або ковбасою в холодній воді. У марлевий мішечок кладуть цілу цибулинку, кмин і варять разом із горохом. Доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять на помірному. Коли горох майже готовий, солять і варять до повної готовності. Тим часом у жирі трохи підрум'янюють борошно, домішують його до гороху і варять разом ще 7—8 *хв*, виймають марлевий мішечок із цибулею та кмином і добре протирають горох крізь сито або друшляк. Потім домішують зелень петрушки. За смаком можна додати молотого чорного перцю.

СТРУЧКОВА КВАСОЛЯ ТУШКОВАНА

Продукти для приготування: 1,5 *кг* молодої стручкової квасолі, 80 *г* вершкового масла або 60 *г* смальцю (дуже смачно — на жирі, витопленому з копченого сала), 30 *г* цибулі, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, щіпка молотого чорного перцю, сіль.

Чистять зовсім молоді стручки квасолі, миють, розрізують уздовж і впоперек навпіл. У гарячий жир кладуть дрібно нарізану цибулю і трохи тушкують, доки вона пом'якшає. Тоді домішують квасолю, заливають 1,5 склянки окропу і тушкують під кришкою на середньому вогні, час від часу потрушуючи (або обережно перемішуючи). Коли квасоля майже готова, солять і тушкують, доки не випарується вода, перемішують із зеленню петрушки та з молотим чорним перцем.

СТРУЧКИ МОЛОДОЇ КВАСОЛІ В СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* стручків молодої квасолі, 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, по 1 чайній ложці дрібно нарізаної цибулі, зелені петрушки та молотого червоного перцю, 1—2 столові ложки оцту, 200 *г* сметани, 1/2 чайної ложки цукру, сіль.

Помиті, почищені стручки квасолі косо нарізують шматками у 2 *см*, засипають разом із цибулею у киплячу воду (води беруть стільки, щоб вкрила квасолю), варять до півготовності, солять і доварюють. У жирі підрум'янюють борошно, домішують зелень петрушки та молотий червоний перець і домішують це до квасолі. На помірному вогні кип'ятять 5—7 *хв*, доливають оцтом, в якому розчиняють цукор. Потім домішують сметану, доводять до кипіння і знімають з вогню.

ПАПРИКАШ ІЗ МОЛОДИХ СТРУЧКІВ КВАСОЛІ

Продукти для приготування: 1250 *г* молодих стручків квасолі, 60 *г* цибулі, 80 *г* смальцю або олії, 5 *г* молотого червоного перцю, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 200 *г* сметани, 10 *г* борошна, сіль.

Почищену, миту квасолю нарізують шматками в 2 *см*. Цибулю нарізують дрібно, тушкують її в жирі, домішують червоний перець, квасолю, заливають водою і під кришкою варять до півготовності на сильному вогні. Коли вода закипить, зменшують вогонь до помірного і тушкують, потрушуючи, поки звариться. Перед кінцем солять. Борошно розколочують у сметані, заливають квасолю і кип'ятять 4—5 *хв*

КВАСОЛЯ ІЗ СМЕТАНОЮ

Продукти для приготування: 500 *г* квасолі, 40 *г* смальцю, 40 *г* борошна, 20 *г* цибулі, зубок часнику, 1—2 столові ложки оцту, 150 *г* сметани, 100 *г* копченого сала або копченої ковбаси середньої жирності, сіль.

Квасолю звечора намочують у воді. Кладуть варити, заливши свіжою водою, щоб вона вкрила квасолю. Туди ж кладуть і копчене сало або ковбасу та дрібно нарізану цибулю. Варять на помірному вогні, доки квасоля не пом'якшає. Якщо википає, потроху доливають гарячої води і варять до готовності; перед кінцем солять. Тим часом у жирі трохи підрум'янюють борошно, сало або ковбасу виймають, борошно домішують до квасолі і додають товчений часник. Потім на помірному вогні варять ще 7—8 *хв*, весь час помішуючи, щоб квасоля з борошном не пригоріла. Знявши з вогню, поливають оцтом і заливають сметаною. За смаком можна додати молотого чорного перцю.

КВАСОЛЯ ЗАПЕЧЕНА

Продукти для приготування: 400 *г* бобів квасолі, 400 *г* свинини, 150 *г* рису, 200 *г* сметани, 80 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, $^1/_2$ чайної ложки молотого червоного перцю, сіль.

Боби квасолі намочують звечора у воді, ранком варять до готовності. Дрібно нарізану цибулю підрум'янюють у 50 *г* смальцю, домішують молотий червоний перець, нарізану невеликими кубиками свинину, солять, доливають води і смажать, доки буде готове м'ясо. (Влітку можна додати 1—2 зелені перчини та 1—2 помідори). Рис обсмажують у 30 *г* смальцю, заливають 300 *г* води і варять до готовності. Потім половину вареної квасолі накладають у каструлю, на неї — половину печені, половину рису, поливають сметаною, жиром печені. Повторюють це в такій самій послідовності і запікають у гарячій духовці 10—15 *хв*.

ПЕЧЕНЯ З КВАСОЛІ З СОСИСКАМИ

Продукти для приготування: 750 *г* квасолі, 60 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 1 зубок часнику, 1 чайна ложка молотого червоного перцю, сіль, 6 сосисок або сардельок, зелень петрушки.

Квасолю звечора намочують у воді, а ранком відварюють у солоній воді. Цибулю дрібно нарізують, підрум'янюють у 50 *г* смальцю, домішують товчений часник, молотий червоний перець, доливають 30—50 *г* води і тушкують під кришкою (доливаючи, якщо треба, потроху води), доки не пом'якне цибуля і не википить вода. Цю цибулю в гарячому жирі перемішують із квасолею і кип'ятять. Сосиски або сардельки миють, нарізують кружальцями, обсмажують у 10 *г* смальцю і домішують до квасолі. Зверху кожну порцію посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ГРИБИ З КОПЧЕНИМ САЛОМ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 150 *г* вершкового масла, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 10 яєць, 50 *г* цибулі, 2 *г* молотого чорного перцю, сіль.

У каструлю кладуть 50 *г* вершкового масла, 100 *г* нарізаного тонкими шматочками копченого сала, дрібно нарізану цибулю, дрібно порізані гриби. Солять, перчать і тушкують 30—35 *хв*. В іншій посудині у 100 *г* вершкового масла готують яєшню, укладають її на плоску миску і зверху накладають тушковані гриби. Подають до столу гарячими.

ГРИБИ З РИСОМ

Продукти для приготування: 250 *г* рису, 300 *г* свіжих грибів, 100 *г* смальцю, 100 *г* вершкового масла, 50 *г* цибулі, 3 *г* молотого червоного перцю, 2 *г* молотого чорного перцю, сіль.

У каструлі на смальці обсмажують рис і заливають його кістковим або м'ясним відваром. В іншій посудині на вершковому маслі підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, наприкінці додають червоний і чорний перець та нарізані невеликими шматочками гриби і тушкують до готовності. Потім перемішують рис із грибами, солять і подають на стіл гарячими.

ГРИБИ В ОВОЧЕВОМУ СОУСІ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 100 *г* моркви, 100 *г* коренів петрушки, 50 *г* цибулі, 100 *г* жиру, 200 *г* сметани, 2 *г* молотого чорного перцю, 3 *г* молотого червоного перцю, сіль.

Цю страву можна приготувати з різних видів грибів. У жирі тушкують дрібно нарізану цибулю, наприкінці домішують молотий червоний перець. Почищені, помиті, нарізані скибками гриби, кладуть у тушковану цибулю, солять, посипають чорним перцем і тушкують до готовності. В іншій посудині варять моркву і петрушку, протирають їх крізь друшляк, додають до грибів і кип'ятять. Коли подають на стіл, додають сметану.

ПЕРКЕЛЬТ (ПЕЧЕНЯ) ГРИБНИЙ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 150 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 200 *г* м'ясного бульйону, 100 *г* зеленого перцю, 100 *г* помідорів, 10 *г* молотого червоного перцю, сіль.

У жирі тушкують дрібно нарізану цибулю, домішують червоний перець, додають чищені нарізані гриби, заливають бульйоном, солять. Через 2—3 *хв* додають нарізані кружальцями зелений перець і помідори. Тушкують до готовності. На стіл подають з галушками або відвареним рисом.

РАГУ ГРИБНЕ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 4 яйця, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* смальцю, 50 *г* борошна, 500 *г* відвару з м'ясних кісток, 200 *г* сметани, 1 *г* молотого чорного перцю, сіль.

Почищені, помиті гриби нарізують і тушкують у каструлі з розтопленим маслом і смальцем. Коли гриби почнуть м'якнути, посипають чорним перцем, борошном, солять і тушкують ще 5—7 *хв*. Потім все заливають відваром з кісток, щоб одержати густий соус. Яйця відварюють накруто, нарізують кубиками і при подачі на стіл кладуть у кожну порцію, поливши зверху сметаною.

ГРИБИ З ЯЙЦЯМИ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 150 *г* смальцю, 10 яєць, 200—250 *г* зеленого горошку, зелень петрушки, сіль.

Почищені, помиті гриби ріжуть соломкою і тушкують у жирі. В іншій посудині в жирі смажать розмішані яйця. Коли яйця напівготові, домішують до них тушковані гриби, солять, а наостанку додають горошок і дрібно нарізану зелень петрушки.

ОМЛЕТ ГРИБНИЙ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 10 яєць, 120 *г* вершкового масла, 2 *г* молотого чорного перцю, зелень петрушки, сіль.

Почищені помиті гриби варять у солоній воді, доки стануть м'якими, і дрібно нарізують. Яйця збивають, домішують до грибів, солять, перчать. На сковороді розігрівають вершкове масло, виливають туди суміш яєць з грибами і засмажують з одного боку. Зверху притрушують дрібно нарізаною зеленню петрушки і загинають всередину два протилежних кінці млинця. Подають на стіл гарячим.

ГРИБИ, СМАЖЕНІ В СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 120 *г* смальцю, 100 *г* цибулі, 400 *г* сметани, 5 *г* молотого червоного перцю, 2 *г* молотого чорного перцю, сіль.

Цю страву готують із будь-яких їстівних грибів. Гриби чистять і відварюють (відвар виливають), дрібно нарізують і добре вимивають у холодній воді. Потім на жирі тушкують 5—6 *хв* дрібно нарізану цибулю, додають до неї гриби, заливають 100 *г* води або бульйону. Коли вода випариться, солять, додають червоний та чорний перець, заливають сметаною і кип'ятять ще 3—4 *хв*.

На стіл подають з галушками або відварним рисом.

ГРИБИ ЗАСМАЖЕНІ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих грибів, 50 *г* борошна, 2 яйця, 200 *г* панірувальних сухарів, 200 *г* жиру, сіль.

Для цієї страви відбирають великі гриби. Їх чистять, миють і 15 *хв* варять у солоній воді. Потім відкидають на сито і охолоджують. Холодні гриби обвалюють у борошні, потім у збитих яйцях і панірувальних сухарях. Смажать з обох боків у гарячому жирі.

ГРИБИ, СМАЖЕНІ В ТІСТІ

Продукти для приготування: 1 *кг* шапочок свіжих білих грибів або шампіньйонів, 250 *г* смальцю, 200 *г* борошна, 300 *г* світлого пива, 50 *г* олії, 3 яйця, зелень петрушки, 2 *г* молотого чорного перцю, сіль.

Однакові великі шапочки грибів чистять, миють, посипають чорним перцем, солять, обмокують в пивному тісті і смажать у гарячому жирі. Готові гриби зверху посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Приготування пивного тіста: борошно, пиво, олію і 3 жовтки добре розмішують, солять, потім додають піну з 3-х білків.

СУФЛЕ ГРИБНЕ

Продукти для приготування: 400 *г* свіжих грибів, 100 *г* дводенної булки, 5 яєць, 50 *г* смальцю, 1 чайна ложка дрібно нарізаної цибулі, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 2 столові ложки панірувальних сухарів, молотий чорний перець, 50 *г* вершкового масла, 30 *г* тертого сиру, сіль.

Почищені, помиті гриби дрібно нарізують і тушкують до готовності в жирі з цибулею і зеленню петрушки, додають чорний перець, сіль. Все це разом із намоченою у воді і дуже міцно віджатою булкою пропускають крізь м'ясорубку. Потім добре вимішують з яєчними жовтками і густою піною із збитих яєчних білків. Посудину змащують жиром, посипають панірувальними сухарями, накладають

грибну масу, накривають кришкою і ставлять у більшу посудину з гарячою водою. Кип'ятять на помірному вогні 40—45 *хв.*

Подаючи на стіл, кожну порцію поливають розтопленим вершковим маслом і посипають тертим сиром.

КОТЛЕТИ ГРИБНІ

Продукти для приготування: 500 *г* свіжих білих грибів, 100 *г* вершкового масла, 100 *г* булки, 150 *г* молока, 3 яйця, 2 *г* молотого чорного перцю, 50 *г* панірувальних сухарів, 200 *г* смальцю, сіль.

Почищені, помиті гриби дрібно січуть, тушкують до готовності на вершковому маслі і охолоджують. Холодні гриби змішують з вимоченою в молоці булкою, яйцями, сіллю, молотим чорним перцем і 20 *г* панірувальних сухарів. З цієї маси формують котлети, обвалюють їх в панірувальних сухарях. Смажать у гарячому смальці.

ГРИБИ ФАРШИРОВАНІ

Продукти для приготування: 250 *г* свіжих білих грибів або шампіньйонів, 100 *г* вершкового масла, 5 яєць, 100 *г* сметани, 50 *г* панірувальних сухарів, 100 *г* булки, 100 *г* копченого сала (або корейки, грудинки), 1 *г* молотого чорного перцю, сіль.

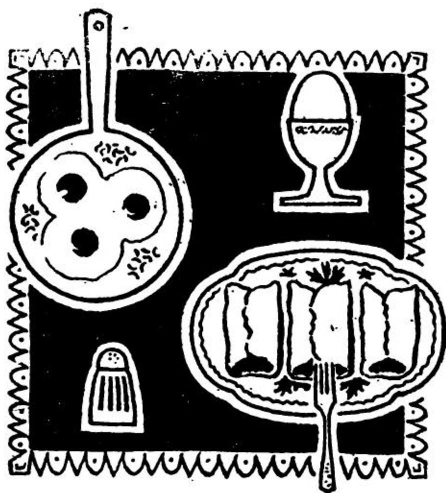
Гриби чистять, миють, відрізають ніжки, дрібно їх січуть і тушкують у невеликій кількості вершкового масла, посипавши перцем і посоливши. Потім до грибів домішують нарізане дрібними кубиками копчене сало, круто зварені яйця, сметану і панірувальні сухарі. Все це добре вимішують і накладають у вигляді гірки на відварені шапочки грибів. Далі нарізують булку тоненькими скибочками, укладають на добре змащений вершковим маслом лист, а зверху кладуть начинені гриби. Запікають у гарячій духовці.

ПОМІДОРИ З ГРИБНОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 600 *г* свіжих грибів, 15 шт. помідорів, 100 *г* вершкового масла, 80 *г* смальцю, 70 *г* цибулі, 200 *г* м'ясного бульйону, 30 *г* борошна, 2 яйця,

30 *г* панірувальних сухарів, зелень петрушки, 2 *г* молотого чорного перцю, сіль.

У помідорах вирізують зверху кружечок, завбільшки з п'ятикопієчну монету, виймають крізь цей отвір середину і укладають їх на змазаний вершковим маслом лист, догори отвором. В окремій посуді на жирі підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, тушкують у ній дрібно нарізані гриби, солять, посипають перцем. Наостанку домішують дрібно нарізану зелень петрушки. Якщо соку мало, доливають бульйон. Коли сік випариться, посипають борошном, смажать 3—5 *хв* на середньому вогні, весь час помішуючи. Потім знову доливають бульйон і додають яйця. Помідори всередині посипають сіллю, чорним перцем і начиняють грибною масою. Зверху посипають панірувальними сухарями і, час від часу поливаючи розтопленим вершковим маслом, запікають 40 *хв* у духовці при середній температурі.



ЯЄЧНІ СТРАВИ

ЯЙЦЯ, РІДКО ЗВАРЕНІ

Яйця добре миють, кладуть у воду, що кипить, і варять на помірному вогні 3 *хв*. Потім перекладають у холодну воду, щоб трохи охололи.

ЯЙЦЯ НАПІВКРУТІ

Помиті свіжі яйця кладуть у воду, що кипить, і варять на помірному вогні 5—6 *хв*, потім перекладають у холодну воду.

ЯЙЦЯ КРУТІ

Помиті яйця кладуть у холодну воду і після того, як вода закипить, варять 10 *хв* на помірному вогні. Тоді перекладають у холодну воду, щоб було легко зняти шкаралупу.

ЯЙЦЕ ВИПУСКНЕ

У сковороду або судок наливають на 4—5 *см* води, солять, додають трохи оцту і доводять до кипіння. Помиті яйця розколюють над окропом і виливають туди, підгор-

таючи у воді білок так, щоб яйце утримувало свою форму. Кип'ятять 4—5 *хв* на помірному вогні, тоді виймають шумівкою і перекладають у холодну воду.

ЯЙЦЕ В ЗЕЛЕНОМУ ПЕРЦІ ІЗ СМЕТАННОЮ ПІДЛИВОЮ

Продукти для приготування: 4 зелені перчини (бажано круглі), 4 яйця, 1 чайна ложка смальцю, 60 *г* цибулі, 200 *г* сметани, 1 чайна ложка борошна, $^{1}/_{4}$ чайної ложки молотого червоного перцю, 100 *г* молока, жир для смаження, сіль.

На чайній ложці смальцю тушкують дрібно порізану цибулю, домішують молотий червоний перець, заливають сметаною та молоком. Кип'ятять і знімають з вогню. Зелений перець чистять, миють, у кожний перець вибивають ціле яйце, солять, посипають молотим чорним перцем. Потім кладуть в ополоник, який опускають у гарячий жир, і смажать, доки білок затвердіє, перекладають на тарілку, заливають сметанною підливою. Подають на стіл із картоплею, вареною частками.

ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ (ГАРЯЧІ) І

Продукти для приготування: 8 яєць, 300 *г* сметани, 80 *г* вершкового масла, 50 *г* дводенної булки, 3 столові ложки панірувальних сухарів, 1 яєчний жовток, молотий чорний перець, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки, 300 *г* борошна, 50 *г* шинки, сіль.

Яйця варять круто, розрізують кожне уздовж навпіл, виймають жовтки і протирають їх крізь сито. З булки знімають скоринку, намочують м'якоть у молоці або воді, добре віджимають, продавлюють крізь друшляк і домішують до жовтків. Потім розігрівають вершкове масло, домішують до нього дрібно посічену зелень петрушки, тушкують 2—3 *хв*, весь час помішуючи, і теж домішують до жовтків із булкою. Далі нарізують дрібненькими кубиками шинку і добре вимішують з панірувальними сухарями, сирим жовтком, сіллю, молотим чорним перцем, 50 *г* сметани і додають до жовтків із булкою. Цією масою начиняють половинки яєчних білків. Посудину змащують жиром

і посипають панірувальними сухарями. У 250 *г* сметани розмішують борошно, половину наливають в посудину, укладають туди яйця і заливають їх рештою сметани. Потім у 30 *г* жиру підрум'янюють 2 столові ложки панірувальних сухарів і рівномірно притрушують яйця. Запікають 10—12 *хв* у духовці при середній температурі.

ЯЙЦЯ ФАРШИРОВАНІ (ГАРЯЧІ) II

Продукти для приготування: 8 яєць, 150—200 *г* тушкованого м'яса або вареної шинки, 100 *г* тушкованих грибів, 1 столова ложка панірувальних сухарів, 1 столова ложка смальцю, 200 *г* сметани, трохи молотого чорного перцю, зелень петрушки, сіль.

Круто зварені яйця розрізують навпіл, жовток виймають і протирають крізь сито. Тушковане м'ясо або шинку дрібно нарізують або пропускають крізь м'ясорубку, домішують тушковані гриби, дрібно нарізану зелень петрушки, молотий чорний перець, солять. Цю начинку з верхом накладають у зварені білки. Посудину змазують жиром, укладають в неї начинені білки, поливають сметаною, посипають сухарями і запікають у гарячій духовці.

ЯЙЦЯ, ТУШКОВАНІ В СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 8 яєць, 60 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, 2 зелені перці, 1 помідор, 200 *г* сметани, чайна ложка молотого червоного перцю, чайна ложка борошна, сіль.

Яйця варять круто, охолоджують у воді, чистять. Дрібно нарізану цибулю тушкують у жирі, домішують молотий червоний перець, доливають 2—3 столові ложки води і тушкують під кришкою. Коли вода з цибулі википить, додають нарізані частками помідори без шкірки, зелений перець і тушкують, доки перець пом'якшає. Тоді заливають сметаною, в якій розмішують борошно, додають круто зварені нарізані яйця, кип'ятять 2—3 *хв* і подають на стіл з вареною картоплею та солоними, маринованими або консервованими овочами.

ЯЄШНЯ ВИПУСКНА У СМЕТАНІ

Продукти для приготування: 8 яєць, 100 *г* вершкового масла, 200 *г* сметани, 60 *г* тертого сиру, сіль.

На маслі готують випускну (окату) яєшню. У широку посудину кришать половину вершкового масла, заливають його 100 *г* сметани, кладуть туди яєшню, решту масла кришать на поверхню і заливають знову сметаною. Потім солять, посипають тертим сиром і запікають у гарячій духовці.

ЯЄШНЯ «ПІВДЕННА»

Продукти для приготування: 8 яєць, 300 *г* сметани, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* тертого сиру, 20 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Плоску посудину змазують 20 *г* вершкового масла і обсипають панірувальними сухарями. Потім заливають сметану і поодинці розбивають в неї яйця (обережно, щоб жовтки залишились цілими). Білки солять і зверху кришать решту вершкового масла. У духовці при помірній температурі запікають, доки не згорнеться білок. Тоді виймають, посипають тертим сиром у тарілці. Сметана має бути свіжа, щоб не згорнулась у сир.

ЯЄШНЯ ЗБИТА

Продукти для приготування: 10 яєць, 60 *г* вершкового масла, 100 *г* вершків або молока, сіль.

У казанку або емальованій каструлі кип'ятять воду. Меншу посудину ставлять у цю каструлю і розігрівають у ній на парі вершкове масло. Коли масло розтане, знімають меншу посудину з пари, вибивають у неї яйця, кладуть вершки, сіль і добре збивають. Тоді знову кладуть на гарячу воду і, весь час помішуючи, доводять до середньої густоти. Подають на стіл гарячою.

Коли яйця починають густішати, до них можна домішувати: 50 *г* тертого сиру; 100 *г* пісної, дрібно нарізаної шинки; 150 *г* дрібно нарізаних тушкованих грибів. Готову яєшню також обкладають «віночком» припущеного у вершковому маслі зеленого горошку.

ЯЄШНЯ ІЗ ШИНКОЮ

Продукти для приготування: 8 яєць, 250 *г* шинки, 50 *г* смальцю, сіль.

Смалець розігрівають, кладуть у нього тонкі скибки вареної шинки і підсмажують з одного боку. Потім перекидають скибки на другий бік, обережно вибивають на них яйця, білки солять і запікають у гарячій духовці. Так само можна приготувати яєшню на тонких скибках сала. За смаком притрушують зверху молотим чорним перцем або дрібно посіченою зеленню петрушки. Замість сала або шинки, цю страву можна приготувати на надрізаних уздовж сосисках або сардельках.

ЗЕЛЕНИЙ ПЕРЕЦЬ, ПЕЧЕНИЙ В ЯЄШНІ

Продукти для приготування однієї порції: 3 зелені перчини, 2 яйця, 30 *г* цибулі, 1 чайна ложка смальцю або 20 *г* копченого сала (корейки, грудинки), сіль.

Нарізану кружальцями цибулю тушкують у смальці. Коли цибуля починає підрум'янюватись, додають нарізаний кружальцями зелений перець, тушкують 5—7 *хв*, потім домішують яйця, солять і залишають на вогні, доки білок згусне.

ЯЄШНЯ ДІЄТИЧНА

Продукти для приготування: 8 яєць, 1 столова ложка молока, 30 *г* тертого сиру, зелень петрушки, сіль.

У чашечці добре вимішують яйця з молоком, солять. Сковороду розігрівають, лівою рукою наливають яйця, правою перемішують і смажать 3—4 *хв*. Зверху посипають тертим сиром та дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ВІЗЕ ЯЄЧНЕ

Продукти для приготування однієї порції: 2 яйця, сіль, смалець або олія.

Білки відокремлюють від жовтків, жовтки залишають у шкаралупі. З білків збивають міцну піну, солять, ополоником набирають білкової піни, кладуть у середину жовток і смажать у смальці або олії.

«ГНІЗДО» ЯЄЧНЕ ІЗ СИРОМ

Продукти для приготування однієї порції: 2 яйця, 20 *г* сиру, 10 *г* вершкового масла, сіль.

В посудині розтоплюють масло, домішують міцну піну збитих білків, ополоником вдавлюють білкову піну. У ці заглиблення засипають тертий сир і пускають туди яєчні жовтки, солять і кладуть на 4—5 *хв* у гарячу духовку. Подають на стіл у гарячому стані.

КОРЖИКИ ЯЄЧНІ

Продукти для приготування: 8 яєць, 100 *г* булки, 100 *г* молока, 60 *г* цибулі, 50 *г* копченого сала (корейки або грудинки), зелень петрушки, молотий чорний і червоний перець, 2 столові ложки панірувальних сухарів, 100 *г* смальцю або олії, сіль.

Сало (корейку або грудинку) нарізують дрібно, вижарюють, шкварки виймають, а в жирі з 6 яєць готують тверду яєшню, яку потім пропускають двічі крізь м'ясорубку разом із намоченою в молоці, віджатою булкою. Домішують сіль, молотий чорний і червоний перець, 2 яйця, дрібно нарізану зелень петрушки, панірувальні сухарі. Потім з цієї маси формують коржики і смажать з обох боків у жирі або олії.

КРОКЕТ ХРУСТКИЙ З ЯЄЦЬ

Продукти для приготування: 60 *г* вершкового масла, 60 *г* борошна, 350 *г* молока, молотий чорний перець, 1 столова ложка дрібно посіченої зелені петрушки, 4 сирих і 4 круто зварених яйця, 80 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Продукти для паніровки: 100 *г* борошна, 2 яйця, 150 *г* панірувальних сухарів, для смаження 300 *г* олії або смальцю.

Вершкове масло розігрівають і розмішують у ньому борошно (щоб не підрум'янилось), домішують зелень петрушки, молотий чорний перець, 1—2 *хв* тушкують, знімають із вогню і, добре помішуючи, доливають гаряче молоко та вимішують, щоб не було грудок. Варять, доки маса не відокремлюватиметься від стінок посудини. Тоді знімають з вогню і, час від часу помішуючи, охолоджують до теплого стану. Круто зварені яйця нарізують невеликими кубиками. До молочної маси по одному домішують сирі яйця, потім круті (нарізані), 3—4 столові ложки панірувальних сухарів. Вимішують обережно, щоб не дуже пом'яти кубики яєць. Потім усю масу вигортають на посипану борошном дошку і охолоджують. Далі з цієї маси викачують палички завтовшки з вказівний палець, розрізують їх на 8—10-сантиметрові шматки, які потім обмочують у збитих яйцях, панірувальних сухарях і смажать у гарячій олії або жирі.

ОМЛЕТИ

Омлет можна приготувати по-різному та з різноманітними начинками: сиром, шинкою, печінкою, м'ясом, рибою, мозком, грибами, овочами. Омлет готують на малій кількості жиру, швидко засмажуючи на сильному вогні. Начинку кладуть на середину млинця, коли він напівсирий, накривають «конвертом», перекидають на другий бік і засмажують. Можна продукти для начинки перемішати з сирою яєчною масою і спекти яєчні млинці.

ОМЛЕТ «СПРАВЖНІЙ»

Продукти для приготування: 8 яєць, 4 столові ложки вершків або 6 столових ложок молока, 40 *г* вершкового масла або смальцю, сіль.

Яйця вибивають у миску, домішують вершки або молоко, солять, збивають збивалкою або виделкою і смажать у вершковому маслі 8 яєчних млинців.

ОМЛЕТ ІЗ СМЕТАНОЮ

Продукти для приготування: 8 яєць, 8 столових ложок сметани, 40 *г* вершкового масла або смальцю, сіль.

Яєчні жовтки солять, доливають сметану, добре збивають, обережно домішують міцну піну збитих білків і смажать вісім млинців.

МЛИНЦІ ЯЄЧНІ

Продукти для приготування: 8 яєць, 8 столових ложок молока, 8 чайних ложок борошна, 40 *г* вершкового масла або смальцю, сіль.

У борошно доливають молоко, весь час помішуючи до одержання однорідної маси, тоді по одному домішують яйця, солять і смажать.

ОМЛЕТ З ОВОЧАМИ

Продукти для приготування: 2 морквини, 2 корені петрушки, головка брюссельської капусти або цвітної капусти, 250 *г* консервованого зеленого горошку, 4 яйця, 50 *г* молока, смалець або олія, молотий чорний перець, сіль.

Овочі миють, чистять, варять в невеликій кількості води. Зціджують і нарізують дрібними кубиками. Яйця збивають з молоком, сіллю, молотим чорним перцем і домішують дрібно нарізані овочі та горошок. У сковороді розігрівають жир і з овочевої маси смажать млинці з обох боків. На стіл подають з відвареним рисом або картоплею.

ОМЛЕТ ІЗ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування однієї порції: 2 яйця, 1 столова ложка сметани, 15 *г* вершкового масла, сир, зелений горошок, шинка, тушковані овочі, сіль.

Яйце вимішують із сметаною й сіллю. Масло добре розігрівають у сковороді, виливають туди яйця і смажать з обох боків, потім начиняють тертим сиром, розмішаним із сметаною або консервованим зеленим горошком, припущеним у маслі, або сметаною із дрібно нарізаною шинкою. Подають на стіл із овочевими салатами.

КУЛЬКИ З БУЛКИ

Продукти для приготування: 2 булки по 50 *г*, 400 *г* борошна, 2 яйця, 60 *г* смальцю, сіль.

Булки нарізують дрібними кубиками і обсмажують у гарячому жирі. З борошна, яєць, 200 *г* води замішують тісто середньої консистенції, змішують із засмаженими кубиками булки, відставляють на 30—35 *хв*. Потім мокрими руками формують із цієї маси невеликі кульки і кидають їх у солону воду, що кипить. Коли кульки піднімуться на поверхню, кип'ятять їх ще 5—7 *хв*, виймають, зціджують і підігрівають у гарячому жирі.

БУЛКА «В КОЖУСІ»

Продукти для приготування однієї порції: 100 *г* булки, 50 *г* молока, пів-яйця, 10 *г* борошна, сіль, жир.

Булки нарізують скибками, намочують у молоці, віджимають (щоб зберегли форму скибки), солять, обвалюють у борошні, яйці (збитому) і смажать з обох боків у гарячому жирі до рум'яного кольору. Подають до чаю.

БУЛКА З НАЧИНКОЮ «АСОРТІ»

Продукти для приготування: 200 *г* вершкового масла, 100 *г* овечого або голландського сиру, 150 *г* копченої шинки або м'яса, 3 яйця, 2 булки по 200 *г*.

Вершкове масло вимішують з тертим овечим або голландським сиром, домішують молоту шинку або м'ясо та нарізані кубиками круто зварені яйця. Кінці батона зрізують, м'якоть виймають, частину вимішують із начинкою, начиняють батони, кладуть у холодильник на 2—3 *год*. Потім нарізують гострим, змоченим у теплій воді ножем тонкими скибками. Зверху на кожну скибку можна класти (як на бутерброди) огірки, помідори, зелений перець, цибулю тощо.

БУЛКИ ФАРШИРОВАНІ

Продукти для приготування однієї порції: 2 круглі булки по 50 *г*, 2 яйця, 40 *г* смальцю, 40 *г* свіжих грибів, 50 *г* сметани, зелень петрушки, 1 чайна ложка вершкового масла, 1 столова ложка тертого сиру, сіль.

З верхньої частини булки зрізують одну чверть і виймають м'якоть. Чищені, миті гриби тонко нарізують, тушкують з столовою ложкою жиру разом із дрібно посіченою цибулею, зеленню петрушки і м'якіттю булки, солять і домішують сметану. Булки кладуть у змазану вершковим маслом посудину, начиняють грибною масою, в кожну булку вибивають по цілому яйцю, зверху кладуть крихту масла, солять, поливають сметаною і запікають у духовці 10—15 *хв*. Подаючи на стіл, посипають тертим сиром.

ПАЛИЧКИ РИСОВІ

Продукти для приготування: 250 *г* рису, 30 *г* вершкового масла, 50 *г* сиру, 2 яєчні жовтки, олія або смалець, сіль.

Продукти для панірування: 50 *г* борошна, 2 яйця, 150 *г* панірувальних сухарів.

400 *г* води солять, додають вершкове масло і кип'ятять. Коли вода закипить, засипають рис і варять до готовності. Варений рис добре перемішують із тертим сиром і жовтками, охолоджують. З холодного рису формують круглі палички завдовжки 5—6 *см*, обвалюють їх у борошні, збитих яйцях, панірувальних сухарях і смажать в гарячій олії або смальці.

КОТЛЕТИ З МАННОЇ КРУПИ

Продукти для приготування: 100 *г* жиру, 100 *г* манної крупи, 60 *г* цибулі, 2 яйця, 30 *г* панірувальних сухарів, сіль.

На столовій ложці жиру підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, заливають 50 *г* води і варять, доки цибуля розвариться. Тоді протирають, домішують манну крупу і варять до готовності, вимішують із яйцями, формують із маси котлети, обвалюють у збитому яйці, панірувальних сухарях і смажать з обох боків у гарячому жирі.

СОСИСКИ В ТІСТІ

Продукти для приготування: 12 шт. сосисок, 250 *г* борошна, 100 *г* маргарину або 80 *г* смальцю, 10 *г* дріжджів, 100 *г* сметани, 1 яйце, сіль (кількість продуктів зменшують або збільшують в залежності від кількості людей).

Борошнó розтирають із маргарином або смальцем і щіпкою солі. Теплою водою, в якій розчиняють дріжджі, та сметаною замішують тісто середньої консистенції, ставлять на 1—2 *год* в тепле місце. Потім тісто тонко розкачують і нарізують довгі локшини в 1—1,5 *см* завширшки, змазують білком і (змазаним боком до сосиски) обвивають сосиски спіраллю так, щоб кінці тіста прийшлись під низ. Тоді укладають їх на змазаний жиром лист, тісто змазують зверху жовтком і в духовці запікають до рум'яного кольору.

СЛИВА В ТІСТІ

Продукти для приготування: 500 *г* борошна, 1 яйце, 500 *г* молока, 10 *г* дріжджів, 50 *г* смальцю, 150 *г* цукру-пудри, 500 *г* слив або сливового повидла, 100 *г* панірувальних сухарів (можна молотий мак), сіль.

У 100 *г* солодкого молока розчиняють дріжджі, відстоюють на теплому місці, потім з борошном замішують на молоці з яйцем тісто густої консистенції. Місять, доки в тісті не з'являться повітряні пухирі, потім накривають полотниною і ставлять на 30—35 *хв* у тепле місце. На посипаній борошном дошці розкачують тісто пластом у 2 *см* завтовшки, нарізують квадратами. Всередину кожного кладуть обваляну в цукру-пудрі сливу Угорку без кісточки або густе сливове повидло і формують круглі кульки. Ще раз вкривають полотниною і ставлять у тепле місце на 20 *хв*. Варять у солоній воді 10—15 *хв*, зціджують, проколюють голкою, щоб зсередини вийшло повітря. Панірувальні сухарі підрум'янюють у жирі, перемішують із кульками та посипають цукром-пудрою. Якщо цю страву готують з маком, то замість сухарів молотий мак перемішують з цукром-пудрою, посипають кульки і поливають розтопленим гарячим жиром або вершковим маслом.

ЛАНГОШ

Продукти для приготування: 150 *г* картоплі, 250 *г* борошна, 1 яйце, 50 *г* сметани, 10 *г* дріжджів, щіпка кмину та молотого чорного перцю, 100 *г* смальцю.

Зварену картоплю пропускають крізь м'ясорубку, вимішують добре з борошном, яєчним жовтком, сметаною, розчиненими дріжджами, сіллю, чорним перцем, товченим кмином і чайною ложечкою смальцю. Далі розкачують в пласт товщиною 1—1,5 *см*, вирізують склянкою або чашечкою круглі коржі і смажать в жирі з обох боків до рум'яного кольору.

МЛИНЦІ «ПІДГІРСЬКІ»

Продукти для приготування тіста: 250 *г* борошна, 2 яйця, 500 *г* молока, сіль, жир.

Продукти для начинки: 300 *г* картоплі, 200 *г* овечого сиру (можна й коров'ячого), 200 *г* сметани, кріп, сіль.

Яйця добре вимішують із борошном, щіпкою солі та молоком. З цієї маси випікають млинці трохи товщі за звичайні.

Зварену «в мундирі» картоплю чистять і теплою пропускають крізь м'ясорубку, вимішують із сиром і начиняють млинці. Потім укладають їх у змазану жиром посудину, заливають змішаною із дрібно посіченим кропом сметаною і запікають у духовці.

КОНВЕРТИКИ М'ЯСНІ

Продукти для приготування: 250 *г* вареного або смаженого м'яса, 150 *г* свіжих грибів, 2 яйця, 50 *г* смальцю, 70 *г* цибулі, зелень петрушки, молотий чорний перець, сіль.

Продукти для тіста: 600 *г* борошна, 3 яйця, сіль.

Чищені, миті гриби, цибулю, зелень петрушки дрібно нарізують і тушкують у жирі до готовності, потім домішують молоте варене або смажене м'ясо та посічені круто зварені яйця. Тим часом замішують тісто (один білок відкладають), розкачують його в два однакові пласти. З холодної начинки на один пласт накладають купки (відстань 5—6 *см*), між ними змазують тісто білком, накривають другим пластом тіста, притискають між купками до нижнього, розрізують так, щоб усередині кожного конвертика була начинка. Варять у солоній воді, зціджують, підігрівають у жирі. Дуже смачна ця страва з підливою із кропу.

ПИРІЖКИ З М'ЯСОМ

Продукти для приготування: 500 *г* борошна, 3 яєчні жовтки, 20 *г* цукру, 50 *г* вершкового масла, 20 *г* дріжджів, 250—300 *г* молока, сіль.

Продукти для начинки: 200 *г* свинини, 200 *г* яловичини, 50 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, 1 яйце, молотий чорний перець, сіль.

З борошна, яєчних жовтків, розведених у солодкому молоці дріжджів, щіпки солі та масла готують легке дріжджове тісто, яке розкачують на посипаній борошном дошці, нарізують квадратами 6 × 6 *см* і начиняють.

Спосіб приготування начинки: дрібно нарізану цибулю, молоте м'ясо обсмажують з ложечкою смальцю, солять, перчать, домішують нарізане кубиками круто зварене яйце. Холодною начинкою начиняють тісто, краї якого змазують білком, потім зліплюють. Відставляють на 20 *хв* у тепле місце і смажать у гарячому жирі.

ПИРІГ ІЗ М'ЯСОМ

Продукти для приготування: 100 *г* смальцю, 1 яйце, 200 *г* борошна, 1—2 столові ложки вина, сіль.

Продукти для начинки: 250 *г* молотого смаженого м'яса, 1 чайна ложка тертої цибулі, 1 столова ложка смальцю, 100 *г* сметани, молотий чорний перець, сіль.

Борошно перетирають із смальцем і яйцем, додають вино, щіпку солі, добре вимішують і ділять на дві рівні половини. З столовою ложкою смальцю підрум'янюють терту цибулю, домішують її до молотого м'яса, додають сметани, перцю, солі і намазують цією масою тісто, укладене пластом на змазаний жиром лист. Другим пластом тіста накривають і змазують зверху сметаною. У гарячій духовці випікають до рум'яного кольору поверхні.

7 2-264



СТРАВИ ІЗ СИРУ, БОРОШНА ТА ІНШИХ ПРОДУКТІВ

РИС ІЗ СВІЖИМ СИРОМ

Продукти для приготування: 400 *г* рису, 500 *г* свіжого сиру, 50 *г* вершкового масла, 2 столові ложки смальцю, сіль.

Помитий рис заливають 1,5 *л* гарячої води, в якій раніше розтоплюють смалець, солять і в гарячій духовці варять до готовності. Тоді змішують із свіжим сиром, вершковим маслом, знову кладуть в духовку на 4—5 *хв.*

МАКАРОНИ ІЗ СИРОМ ТА ПОМІДОРАМИ

Продукти для приготування: 400 *г* макаронів, 100 *г* вершкового масла, 200 *г* цибулі, 400 *г* свіжих помідорів, 10 *г* цукру, молотий чорний перець, 150 *г* тертого сиру, сіль.

Макарони відварюють у солоній воді та відкидають на друшляк. Помідори опускають у гарячу воду і знімають з них шкурку, розрізують навпіл, виймають насіння і вижимають сік. М'якуш нарізають дрібними кубиками. Нарізану дрібними кубиками цибулю підрум'янюють у 50 *г* масла, додають помідори, солять, перчать, посипають кропом і засмажують на сильному вогні. Потім домішують макарони, доливають сік помідорів і кип'ятять,

доки він не википить. Страву посипають тертим сиром, кришеним вершковим маслом і перетрушують. Залишають трохи тертого сиру і притрушують ним кожну порцію, коли подають на стіл.

СИР У ПАНІРОВЦІ

Продукти для приготування: 300 *г* твердого сиру, борошно, яйця, панірувальні сухарі, жир для смаження.

Сир нарізують скибками 0,5 *см* завтовшки, обвалюють у борошні, збитих яйцях та панірувальних сухарях і смажать в гарячому жирі з обох боків до рум'яного кольору поверхні. Подають з рисовим гарніром.

ГРІНКИ ІЗ СВІЖИМ СИРОМ

Продукти для приготування однієї порції: 2 булки по 50 *г*, 80 *г* свіжого сиру, 20 *г* вершкового масла, кмин, сіль.

Булки розрізують навпіл, підсмажують з розрізаного боку, намазують вершковим маслом, перемішаним із кмином, сиром і кладуть у гарячу духовку на 5—6 *хв*. Вживають гарячими до чаю або кави.

ГРІНКИ З ТЕРТИМ СИРОМ

Продукти для приготування: 500 *г* батона, 200 *г* тертого сиру, 50 *г* вершкового масла, 2 яєчні жовтки, молотий червоний та чорний перець, сіль.

Булки нарізують тонкими скибками. Тертий сир вимішують із жовтками, вершковим маслом, солять. Сирною масою намазують скибки булок з одного боку, посипають молотим червоним та чорним перцем і запікають 10—12 *хв* у гарячій духовці. Подають до чаю.

СОСИСКИ ІЗ СИРОМ І ШИНКОЮ

Продукти для приготування однієї порції: 2 сосиски або сардельки, 50 *г* твердого сиру, 2 тонкі шматки шинки або копченого сала (корейки, грудинки).

Сосиски або сардельки надрізують до 3/4 уздовж, закладають усередину відрізаний довгий шматочок сиру (25 *г* в одну), обгортають тонким шматочком сала або шинки і засмажують у сковороді під кришкою 8—10 *хв*. Подають на стіл з солоними, маринованими або консервованими овочами.

ЯДРА СИРНІ

Продукти для приготування: 500 *г* свіжого сиру, 2 булки по 50 *г*, 3 яйця, 50 *г* борошна, 100 *г* смальцю, 100 *г* панірувальних сухарів, 200 *г* сметани, сіль.

З булок обрізують скоринку, м'якуш нарізують маленькими кубиками і засушують у духовці (не засмажують). Свіжий сир пропускають крізь м'ясорубку, домішують ціле яйце, 2 жовтки, борошно, столову ложку панірувальних сухарів, щіпку солі і все це добре вимішують. Руки посипають борошном і формують із сирної маси кульки, варять їх 15—17 *хв* у солоній воді, зціджують, перемішують з підрум'яненими в жирові панірувальними сухарями і заливають сметаною. Подають на стіл гарячими.

КУЛЬКИ СИРНІ

Продукти для приготування: 1 *л* кислого молока або кефіру, 250 *г* манної крупи, 200 *г* сметани, 50 *г* вершкового масла, 50 *г* панірувальних сухарів, сіль.

Кисле молоко трохи солять, кип'ятять і, коли починає утворюватись сир, домішують манну крупу і, постійно помішуючи, варять, доки не почне густішати, знімають з вогню, охолоджують. Тим часом у вершковому маслі підрум'янюють панірувальні сухарі. З манної маси мокрими руками формують кульки, обвалюють у смажених панірувальних сухарях, укладають на змазану жиром сковороду і 10—15 *хв* запікають у гарячій духовці. Подаючи на стіл у гарячому стані, поливають сметаною (за смаком посипають цукром-пудрою).

БИТОЧКИ СИРНІ

Продукти для приготування: 200 *г* твердого сиру, 3 булки по 50 *г*, густе тісто для млинців, для приготування якого потрібно 300 *г* борошна, 2 яйця, жир, 200 *г* молока, 10 *г* дріжджів, сіль.

Бажано брати для цієї страви круглий сир. Його нарізують кружальцями, кладуть на булки (які теж нарізують круглими скибками), змочують у густому тісті для млинців і смажать з обох боків у гарячому жирі. Подають на стіл із будь-яким салатом або овочами.

СИРНИКИ КАРТОПЛЯНІ

Продукти для приготування: 500 *г* картоплі, 100 *г* твердого сиру, смалець або олія для смаження, сіль.

Картоплю варять «у мундирі», чистять і натирають на тертушці. Сир теж натирають, солять і домішують до картоплі. Потім формують округлі коржі та смажать з обох боків до рум'яного кольору.

РУЛЕТ КУКУРУДЗЯНИЙ З ОВЕЧИМ СИРОМ

Продукти для приготування: 500 *г* кукурудзяного борошна, 250 *г* овечого сиру або тертої бринзи (можна голландського сиру), 80 *г* вершкового масла, сіль.

В солоний окріп засипають борошно, весь час помішуючи, і варять до густої консистенції. Тоді перекидають на зволожену серветку, формують чотирикутним тонким пластом. Потім накладають шар сиру, згортають в рулон, кладуть на лист, змащують розтопленим вершковим маслом і запікають в гарячій духовці.

КУЛЬКИ КУКУРУДЗЯНІ З ОВЕЧИМ СИРОМ

Продукти для приготування: 300 *г* овечого сиру, 4 яйця, 50 *г* вершкового масла, 300 *г* кукурудзяного борошна, 40 *г* панірувальних сухарів, 40 *г* смальцю, 200 *г* сметани, сіль.

Овечий сир або терту бринзу чи голландський сир добре вимішують з яєчними жовтками, вершковим маслом, сіллю, потім домішують кукурудзяне борошно і міцну піну збитих білків. З цієї маси формують невеликі кульки і варять в солоній воді. Панірувальні сухарі підрум'янюють в смальці, перемішують в ньому зварені кульки і поливають сметаною при подачі на стіл.

ГАЛУШКИ З ОВЕЧИМ СИРОМ АБО БРИНЗОЮ

Продукти для приготування: 600 *г* тертої картоплі, 1 яйце, 300 *г* борошна, 60 *г* смальцю, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 150 *г* овечого сиру або бринзи, сіль.

Чищену картоплю натирають на тертці, домішують яйце, борошно, смалець, солять і добре вимішують. З цього тіста ложкою заварюють в окріп галушки, промивають холодною водою, зціджують. Тим часом в окремій посудині витоплюють нарізане дрібними кубиками копчене сало, виймають шкварки. У жирі підігрівають галушки, зверху посипають овечим сиром або бринзою та шкварками. Вживають гарячими.

ГАЛУШКИ З ОВЕЧОГО СИРУ

Продукти для приготування: 500 *г* борошна, 200 *г* сметани, 500 *г* молока, 250 *г* овечого сиру або бринзи, 1 яйце, 50 *г* смальцю, сіль.

Сир або бринзу пропускають крізь м'ясорубку, додають борошно, яйце і на молоці вимішують тісто такої консистенції, щоб можна розкачати у тонкий пласт. Потім накривають тісто вологою полотниною і залишають так на 30—35 *хв.* На посипаній борошном дошці розкачують пласт завтовшки в 0,5 *см*, нарізують смужками у 1,5—2 *см*, які потім ріжуть на рівні квадратики і варять у солоній воді. Промиті у холодній воді, зціджені квадратики трохи обсмажують у смальці і подають на стіл в гарячому стані, поливаючи сметаною.

МЛИНЦІ ІЗ ОВЕЧОГО СИРУ

Продукти для приготування тіста: 250 *г* борошна, 2 яйця, 500 *г* молока, сіль, жир.

Продукти для начинки: 200 *г* овечого сиру або бринзи, 200 *г* сметани, 1 яйце, 1 чайна ложка борошна.

Двоє яєць добре вимішують із борошном, щіпкою солі та молоком. З цієї маси випікають млинці трохи товщі за звичайні.

Овечий сир вимішують із 2 столовими ложками сметани, начиняють ним млинці, укладають у посудину, заливають сумішшю з яйця, чайної ложки борошна, сметани і запікають у гарячій духовці.

ГАЛУШКИ З М'ЯСОМ

Продукти для приготування: 600 *г* борошна, 2 яйця, 60 *г* смальцю, 200 *г* тушкованого або смаженого м'яса, 60 *г* цибулі, 200 *г* сметани, молотий чорний перець, сіль.

Із борошна, яєць, щіпки солі місять на воді густе тісто, тонко розкачують, нарізують квадратами 1 × 1 *см* і галушки варять у солоній воді. Тушковане м'ясо пропускають крізь м'ясорубку і обсмажують у жирі разом із дрібно нарізаною цибулею. Потім солять, перчать, заливають сметаною, перемішують з вареними галушками із тіста, підігрівають і подають на стіл із будь-яким овочевим салатом.

ГАЛУШКИ, ЗАПЕЧЕНІ ІЗ ШИНКОЮ

Продукти для приготування: 500 *г* борошна, 3 яйця, 200 *г* сметани, 150 *г* вареної шинки (або копченого м'яса), 60 *г* вершкового масла, або смальцю, молотий чорний перець, панірувальні сухарі, сіль.

З борошна і одного яйця на воді місять тісто. Розкачують його, трохи засушують і нарізують квадратними галушками 2 × 2 *см.* Галушки відварюють у солоній воді і промивають холодною водою. Масло або смалець добре розмішують з 2 яєчними жовтками, домішують дрібно нарізану шинку або копчене сало, молотий чорний перець, сіль, 200 *г* сметани, відварені галушки і міцну

піну 2-х збитих білків. Потім змазують форму зсередини жиром, обсипають панірувальними сухарями, накладають масу з галушками і на малому вогні випікають до рум'яного кольору.

ГАЛУШКИ СМАЖЕНІ

Продукти для приготування: 1 *кг* борошна, 3 яйця, 100 *г* смальцю, 80 *г* цибулі, 1 столова ложка томатної пасти, 1/4 чайної ложки молотого червоного перцю, сіль.

Із борошна, яєць, столової ложки жиру, щіпки солі, води місять тісто середньої консистенції, варять галушки і виймають з кип'ятка шумівкою. В жирі підрум'янюють дрібно нарізану цибулю, додають молотий червоний перець, томатну пасту, солять, обсмажують у цьому жирі галушки і подають на стіл гарячими з солоними, маринованими або консервованими овочами.

ГАЛУШКИ ЗАПЕЧЕНІ

Продукти для приготування: 500 *г* борошна, 2 яйця, 40 *г* смальцю, 150 *г* тертого сиру, 100 *г* шинки, 100 *г* сметани, сіль.

З борошна і яєць замішують тісто для галушок. У солоній воді варять галушки, зціджують і 3—4 *хв* перемішують у гарячому жирі. Потім посудину змазують жиром, накладають шар галушок, посипають тертим сиром і дрібно нарізаною шинкою. Так накладають шар за шаром, зверху заливають сметаною і запікають у гарячій духовці. Подають на стіл з овочевими салатами або томатним соусом.

КУЛЬКИ КАРТОПЛЯНІ НАЧИНЕНІ

Продукти для приготування: 2 булки по 50 *г*, 200 *г* картоплі, 250 *г* борошна, 2 яйця, 100 *г* тертого сиру, 50 *г* смальцю, трохи молока, 150 *г* вареного копченого м'яса або шинки, сіль.

Дво-триденні булки нарізують невеликими кубиками і обсмажують їх на столовій ложці жиру. Картоплю ва-

рять «у мундирі», чистять, пропускають крізь м'ясорубку. Двоє яєць розмішують із смальцем, борошном і молоком, щоб одержати тісто середньої консистенції. Потім домішують картоплю, обсмажені кубики булки і формують із цієї маси кульки, в яких пальцем роблять поглиблення, накладають туди по 1/2 чайної ложки дрібно нарізаного вареного копченого м'яса або шинки, загладжують тістом і варять у солоній воді. Потім зціджують, поливають гарячим жиром та посипають тертим сиром. Подають на стіл з томатним соусом.

КУЛЬКИ З МАМАЛИГИ

Продукти для приготування: 250 *г* овечого сиру або бринзи, 3 яйця, 300 *г* кукурудзяного борошна, 3 столові ложки панірувальних сухарів, 50 *г* вершкового масла, 40 *г* смальцю, 200 *г* сметани, сіль.

Сир, жовтки, щіпку солі, вершкове масло збивають до піни, домішують кукурудзяне борошно та міцну піну збитих білків. Мокрими руками формують із цієї маси кульки, варять їх у солоній воді. Беруть трохи масла і підрум'янюють у ньому панірувальні сухарі, пересипають зціджені кульки та заливають сметаною.

Перш ніж варити всі кульки, роблять пробу: варять 1—2 шт. Якщо кульки тверді — домішують сиру, якщо м'які — домішують борошна.

МАКАРОНИ ІЗ САЛОМ

Продукти для приготування: 500 *г* макаронів, 100 *г* копченого сала (корейки або грудинки), 80 *г* цибулі, 2 столові ложки томатної пасти, 200 *г* сметани, сіль.

Поламані на шматки завдовжки по 5—6 *см* макарони відварюють у солоній воді, зціджують. Сало нарізують дрібними кубиками, витоплюють до половини, додають дрібно нарізану цибулю, тушкують разом 4—5 *хв*, відставляють. Відбирають столову ложку жиру, змазують ним посудину. До сала і цибулі домішують томатну пасту, сметану і змішують з макаронами. Все це накладають у змазану жиром посудину, запікають у гарячій духовці. Подають на стіл гарячими з солоними, маринованими або консервованими овочами.



СОЛОДКІ СТРАВИ, ПУНШІ, КОКТЕЙЛІ

КРОКЕТ

Продукти для приготування: 400 *г* рису, 1 *л* молока, ванілін, 200 *г* цукру, 30 *г* какао, 50 *г* ізюму, 100 *г* борошна, 6 яєць, 150 *г* панірувальних сухарів, смалець, сіль.

Варений рис змішують із ваніліном, додають 4 яєчні жовтки, 80 *г* цукру, ізюм, сіль. 4 яєчні білки, 20 *г* цукру збивають у міцну піну і додають до рисової маси. 2 яйця, сухарі та борошно залишають для панірування.

Із рисової маси скачують на дошці довгі качалочки, нарізують їх окремими паличками, довжиною у 6—8 *см*, паніруюгь і смажать у смальці. Гарячі вироби обкачують у суміші какао з цукром.

ЧОТИРИКОЛЬОРОВИЙ МАННИЙ ПУДИНГ

Продукти для приготування: 0,5 *л* води, 0,5 *л* молока 180 *г* цукру, 250 *г* манної крупи, 3 яйця, 60 *г* тертого шоколаду, сік з половини лимона, 50 *г* малинового або вишневого сиропу.

Цукор, воду і молоко кип'ятять, додають манну крупу і варять, поки загусне. Тоді знімають з вогню, додають яєчні жовтки і міцну піну з яєчних білків. Коли маса застигне, розділяють її на 4 частини.

Форму для випікання тортів або кексів змочують холодною водою і укладають одну частину маси. До другої частини домішують тертий шоколад (можна какао з цукром), кладуть її на першу частину. До третьої частини додають лимонний сік, до четвертої — малиновий або вишневий сироп, і укладають їх також у форму. Випікають пудинг звичайним способом.

Готовий пудинг складається з чотирьох шарів: білого, коричневого, жовтого і розового.

ПУДИНГ „ОСОБЛИВИЙ"

Продукти для приготування пудинга: 4 круглі прісні булки (по 50 *г*), 50 *г* вершкового масла, 100 *г* ядра волоського горіха, 30 *г* какао, 8 яєць, 50 *г* червоного сухого вина або 20 *г* рому, 50 *г* борошна, 500 *г* молока, 200 *г* цукру, ванілін.

Продукти для підливи: 30 *г* борошна, 30 *г* какао, 100 *г* цукру, 500 *г* молока, 50 *г* червоного сухого вина або 30 *г* рому.

З булок знімають скоринку, нарізують тонкими скибками і намочують у холодному молоці.

Вершкове масло розтирають зі 100 *г* цукру, додають какао, яєчні жовтки (по одному) і вимішують до одержання однорідної маси. Скибки булки виймають з молока, віджимають, кришать і перемішують з приготованою масою. В одержану суміш обережно вводять піну з яєчних білків з 100 *г* цукру, молотий горіх, змішаний з борошном, вино або ром і ванілін.

Форму змазують маслом, ставлять у посудину з гарячою водою і все разом — в духовку.

Приготування підливи: борошно, цукор і какао розмішують з 100 *г* холодного молока, потім виливають все в 400 *г* молока, що кипить. Якщо підлива вийде дуже густою, додають ще молока. Коли підлива захолоне, вливають ще в неї вино або ром і подають до пудинга.

СУФЛЕ ЛИМОННЕ

Продукти для приготування: 100 *г* вершкового масла, 200 *г* борошна, 2 лимони, 500 *г* молока, 300 *г* цукру, 8 яєць 30 *г* рому або коньяку, ванілін, сіль.

Масло кладуть у каструлю, ставлять на слабкий вогонь і розмішують з борошном, стежать, щоб воно не підсмажилось. Молоко зі щіпкою солі кип'ятять, виливають в борошно і вимішують до одержання однорідної гладкої маси. Її трохи охолоджують і додають 120 *г* цукру, яєчні жовтки (по одному), ванілін, сік і терту цедру з одного лимона. Знову добре перемішують і вводять піну з яєчних білків і 30 *г* цукрової пудри.

Форму для випікання тортів або кексів змащують вершковим маслом, посипають цукром, наповнюють приготованою масою і, не накриваючи кришкою, ставлять у миску з гарячою водою і в духовку.

Із залишку цукру та 200 *г* води варять сироп. Лимон очищують, нарізують тоненькими кружальцями і перемішують з сиропом. Коли він трохи захолоне, до цієї підливи додають ром і подають до суфле.

Таким чином можна приготувати апельсинове суфле, замінивши лимони апельсинами.

СУФЛЕ СИРНЕ

Продукти для приготування: 400 *г* холодного молока, 80 *г* борошна, 5 яєць, 80 *г* твердого сиру (в тому числі 20 *г* — для посипання), сіль.

У 2-літрову каструлю засипають борошно, додають 200 *г* молока і дерев'яною ложкою вимішують в однорідну масу, далі потроху доливають решту молока і добре вимішують, щоб не було грудок. Потім каструлю ставлять на малий вогонь і, весь час помішуючи, кип'ятять, доки маса не відокремлюватиметься від стінок каструлі. Тоді знімають з вогню, охолоджують та домішують сіль, по одному яєчні жовтки і 60 *г* тертого сиру. Цю масу ставлять у холодне місце. Пудингову форму змазують жиром, посипають борошном і накладають у неї пудингову масу, домішавши до неї міцну піну збитих яєчних білків. Тримають над парою 40—50 *хв.* Можна запекти і в духовці.

Готове суфле виймають з форми і посипають тертим сиром.

СУФЛЕ ІЗ СЛИВАМИ

Продукти для приготування; 100 *г* вершкового масла, 200 *г* борошна, 250 *г* цукру, 100 *г* мигдалю або ядра волоського горіха, 700 *г* слив без кісточок (угорки), 8 яєць, 600 *г*

молока, 20 *г* панірувальних сухарів, терта лимонна цедра, 2 *г* кориці, сіль.

У розтоплене гаряче масло додають борошно, підсмажують його до світло-коричневого кольору, заливають гарячим молоком і добре розтирають (до утворення гладкої однорідної маси). Потім додають 60 *г* цукру, терту лимонну цедру, яєчні жовтки, сіль і все добре вимішують.

Яєчні білки з цукром (40 *г*) збивають у міцну піну і додають до молочної маси.

Невеликий емальований лист змазують вершковим маслом, виливають у нього половину маси, посипають молотим мигдалем або молотим ядром горіха і панірувальними сухарями, укладають зверху в один рядок сливи, заливають залишком маси, а поверхню розгладжують. Лист з тістом ставлять у більший лист з гарячою водою, а все разом — в гарячу духовку на 45 *хв*.

Приготування підливи: з решти цукру, 400 *г* води й кориці варять сироп. У сироп, що кипить, кидають решту слив і знімають з вогню.

У такий же спосіб можна приготувати вишневе, черешневе і абрикосове суфле. Для абрикосового суфле цукру треба на 100 *г* більше.

«АСОРТІ» ФРУКТОВЕ З КОНЬЯКОМ

Дуже смачний фруктовий десерт із суміші сезонних фруктів. Чищені фрукти нарізують (а з черешні виймають кісточки) і накладають шар у 3—5-літрову банку, посипають 3—4 столовими ложками цукру, заливають 300 *г* коньяку або рому. Потім кожний свіжий шар фруктів поливають 50—60 *г* коньяку або рому, посипають цукром так, щоб фрукти були ними покриті. Тоді герметично зав'язують або закручують кришкою. Таке асорті готове до вжитку через 10—15 днів. Сік можна вживати як лікер, а фрукти класти до чаю. «Асорті» можна вживати і замість компоту, за бажанням розводячи водою.

ДЕСЕРТ ЯБЛУЧНИЙ

Продукти для приготування: 2 яблука (на кожну порцію), лимонний сік, яєчний білок, цукор, ром (коньяк), фруктове повидло або джем, панірувальні сухарі.

Яблука однакової величини обчищають і відразу кладуть у воду з лимонним соком, щоб не потемніли. Потім вирізують серединки і опускають яблука у цукровий сироп. Коли всі яблука будуть підготовлені, їх варять у цьому сиропі на малому вогні до напівготовності.

У вогнетривку посудину кладуть панірувальні сухарі, заливають ромом (коньяком) і зверху укладають напівзварені яблука. В отвір кожного яблука (він утворився, коли вирізували середину) кладуть фруктове повидло.

Яєчні білки з цукром збивають у міцну піну, яку кондитерським мішечком (або кульочком з цупкого паперу) наносять на яблука у вигляді спіралі. Зверху кожне яблуко оздоблюють маленьким «черешком».

Посудину з яблуками ставлять у духовку і випікають до коричневого кольору.

ЛОМТИКИ АПЕЛЬСИНОВІ

Продукти для приготування: 150 *г* цукрової пудри, 150 *г* апельсинової шкірки (її заздалегідь варять і нарізують довгастими часточками), 20 *г* топленого вершкового масла, 1 столова ложка вершків, яєчний білок, шоколад.

У посудину кладуть цукрову пудру, апельсинову шкірку, топлене масло, вершки, яєчний білок. Все перемішують і варять на парі.

У змазаний маслом лист викладають цю масу чайною ложкою у вигляді горбочків на відстані 6—8 *см* один від одного (під час випічки вироби дуже збільшуються в об'ємі). Випікають при середній температурі. Нижню частину виробів глазурують розтопленим шоколадом.

Вихід — приблизно 25 шт.

КРЕМ ЧАЙНИЙ

Продукти для приготування: 500 *г* води, 30 *г* чаю, кориця, терта цедра з половини лимона, 750 *г* вершків, 100 *г* цукру, 10 яєчних жовтків, окремо 30 *г* вершків для піни.

30 *г* чаю вищого сорту заливають окропом, змішують з корицею та тертою лимонною цедрою і залишають на 10 *хв*. Потім проціджують і кип'ятять разом з солодкими вершками.

10 яєчних жовтків добре збивають і додають до теплої чайної маси. Все добре вимішують і ставлять на вогонь. Увесь час помішуючи, доводять до утворення густої маси (до кипіння не доводити). Знявши з вогню, масу продовжують 30—35 *хв* помішувати до охолодження.

Крем розливають у вазочки і ставлять у холодне місце. Перед подачею на стіл оздоблюють збитими вершками.

МАЛИНА ІЗ ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ

Продукти для приготування: готовий бісквіт, 300 *г* малини, 200 *г* вершків, 200 *г* цукру.

Продукти для приготування крему: 120 *г* цукрової пудри, 400 *г* молока, 2 яйця, 1 столова ложка борошна, ванілін, чарочка коньяку чи рому.

З бісквіту нарізують палички, укладають їх на дно глибокої скляної посудини, зверху кладуть малину (можна суницю), посипають цукром і поливають половиною звареного крему. Потім укладають знову шарами — бісквіт, малину, цукор і крем.

Зверху покривають збитими вершками і ставлять на лід або в холодильник.

Приготування ванільного крему: у глибокій каструлі з цукрової пудри, молока, яєць, борошна і ваніліну варять густий крем, потім додають до нього чарочку коньяку чи рому.

ПУНШ

Пунш новорічний

Продукти для приготування: 200 *г* цукру-рафінаду, 200 *г* міцного чаю, 8 яєчних жовтків, 8 столових ложок цукру-піску, 2 лимони, 1 апельсин, 200 *г* коньяку або рому.

Цукор-рафінад обтирають міцно об шкірку лимона і апельсина, заливають гарячим міцним чаєм. 8 жовтків добре вимішують з цукром-піском і, весь час помішуючи, доливають чайний сироп. Збивають на вогні 4—5 *хв* (не доводячи до кипіння), знімають з вогню, доливають коньяк, сік лимона й апельсина, розливають у склянки або чашки і вживають гарячим.

Пунш апельсиновий

50 *г* соку апельсина, 150 *г* молока, 1 столова ложка цукру-пудри.

Пунш фруктовий

100 *г* будь-яких чищених фруктів без кісток, 1—2 столові ложки цукру-пудри, 100 *г* молока.

Пунш винний

150 *г* молодого натурального білого вина, 1 яйце, 25 *г* цукру-пудри, щіпка ванільного цукру.

Пунш коньячний

150 *г* молока, 1 яйце, 1 столова ложка цукру-пудри, 30 *г* коньяка, рому або будь-якого лікеру.

ДОМАШНІ КОКТЕЙЛІ

Приготування коктейлів не вимагає особливого вміння та багато часу. Промисловість випускає різні види електричних приладів для збивання рідких продуктів, в тому числі для приготування коктейлів. Спосіб приготування коктейлів з різних продуктів однаковий: у посудину заливають одразу всі продукти і добре збивають. Якщо готують коктейлі із фруктів, їх дрібно нарізують.

Коктейль молочний

150 *г* молока, сік з половини лимона, 1 столова ложка цукру-пудри.

Коктейль малиновий

3 столові ложки малинового сиропу, 150 *г* молока.

Коктейль персиковий з молоком

Великий очищений від шкірки персик без кістки, 150 *г* молока, 1 столова ложка цукру-пудри.

Коктейль із какао

1 яйце, 1 чайна ложка какао, 2 чайні ложки цукру-пудри, 120 *г* молока.



КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ

ПРОДУКТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Основні продукти для приготування кондитерських виробів такі: борошно, цукор, сіль, дріжджі, молоко, сметана, вершки, сир, мед, ром, лікер, коньяк, яйця, вершкове масло, олія, смалець, гусячий жир, картопля, горіхи, фрукти, ягоди, лимони, апельсини і т. д.

Борошно. Для кондитерських виробів використовують головним чином пшеничне борошно вищого та першого сортів, борошно-крупчатку і в деяких випадках борошно другого сорту чи навіть житнє. При цьому треба пам'ятати, що той самий сорт борошна може мати різний зміст клейковини і, отже, по-різному поглинає вологу. Тому, замішуючи тісто, господарка повинна сама регулювати дозу молока, сметани, води навіть у тих випадках, коли в рецепті точно вказана кількість цих продуктів.

Перед замішуванням тіста борошно обов'язково треба просіяти, щоб очистити його від сторонніх предметів і одночасно провітрити. Воно при цьому розпушується і насичується киснем, який необхідний для того, щоб тісто краще сходило.

Сир свіжий з додатком інших продуктів (цукру, солі, тертої лимонної та апельсинової цедри) застосовується як начинка.

Яйця — необхідний продукт для кондитерських виробів. Вони надають виробам смак, пористість або сприяють більшій клейкості тіста.

Перед вживанням яйця слід промити у слабкому розчині питної соди, а потім сполоснути чистою водою і витерти сухою тканиною. Це робиться для того, щоб змити із шкаралупи численні бактерії.

Цукор використовують у різному вигляді: розчиненим у воді, молоці, вині, вершках, розтертим із вершковим маслом або маргарином, яєчним жовтком, збитим з яєчним білком, змішаним з молотим ядром горіха, маком, мигдалем, перетертим з сиром та іншими продуктами.

Молоко використовують в основному в підігрітому стані до 30—40° С, тому що при нижчій температурі дріжджеві грибки втрачають свою активність, а температура вища за 40° С вбиває їх. Молоко іноді замінюють водою.

Вершки для кондитерських виробів у більшості випадків збивають у піну. Для цього їх охолоджують до 8—10 °С.

Сметана теж краща холодна, густа. Використовується для приготування борошняних виробів.

Вершкове масло, маргарин, смалець, гусячий жир використовують для приготування виробів з борошна, солодких страв, крему; вживають для змазування листів і форм для випікання виробів, смаження пончиків та млинців і т.д.

Дріжджі, питна сода, порошок для печива — розпушувателі, необхідні для того, щоб тісто сходило. Вони надають тісту легкого, пористого вигляду.

У рецептах часто зустрічається «Порошок для печива». Це суміш, яка складається з питної соди, борошна і лимонної кислоти. Господарка може приготувати такий порошок сама. Для цього змішують: питної соди — 5 *г*, лимонної кислоти — 3 *г*, борошна — 12 *г*.

Одна пачка «Порошку для печива» (20 *г*) розрахована в середньому на 500 *г* борошна. У всіх випадках, коли для розпушування тіста потрібен порошок для печива, його слід у сухому стані змішати з борошном і тільки після цього замішувати тісто. Розведений спочатку в молоці або воді порошок втрачає свої властивості.

Ванілін, гвоздику, корицю, кмин додають у тісто (начинку) в основному за смаком.

Шоколад (у різному вигляді — розтопленим, потертим на тертці, покришеним) вживають у тісто, крем, глазур, для посипання.

Какао-порошок вживається для приготування начинки, крему, глазурі тощо.

ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

У цьому розділі подаються способи приготування чотирьох основних видів тіста — дріжджового, пісочного, бісквітного і слойоного. Тому у рецептах приготування тих чи інших виробів не буде подано детального опису способів приготування тіста.

Дріжджове тісто

Дріжджове тісто готується двома способами — безопарним і опарним.

Безопарним способом готують тісто здебільшого для виробів з невеликою кількістю цукру, масла, яєць, а також тісто слабкої консистенції — для млинців, оладок, смажених пиріжків тощо.

Безопарний спосіб приготування дріжджового тіста. У теплому молоці або воді (30° С), яку наливають в посудину, розчиняють вказану за рецептом кількість дріжджів, додають сіль, цукор, яйця, прянощі, борошно і все вимішують протягом 5—8 *хв* до утворення однорідного, без грудочок тіста середньої консистенції. Під кінець до тіста додають трохи підігріте вершкове масло. Посудину з тістом накривають чистою тканиною і ставлять у тепле місце для бродіння на 3,5—4,5 *год*. Під час бродіння дріжджові грибки виділяють вуглекислий газ, який і розпушує тісто. Щоб звільнити тісто від надлишку вуглекислого газу, його трохи утоптують. При цьму воно насичується киснем з повітря, а це сприяє розвиткові дріжджових грибків і значно збільшує об'єм тіста і готових виробів.

Тісто, приготовлене з борошна з хорошою клейковиною, слід вимішувати два-три рази, а з борошна з поганою клейковиною — один раз.

Нормальною температурою для бродіння тіста є 28—35° С. При нижчій температурі бродіння уповільнюється, при вищій — прискорюється. Але треба мати на увазі,

що при температурі нижче за +10° С і вище за +55° С бродіння припиняється зовсім.

Опарний спосіб приготування дріжджового тіста. Дріжджі розчиняють у підігрітому до 30—35° С молоці або воді і додають 50% норми просіяного борошна. Консистенція тіста (опари) повинна відповідати консистенції густої сметани. Опару ставлять для бродіння в тепле місце (28—30° С) на 3—3,5 *год*. Готовність опари визначають за багатьма пухирами на її поверхні. Коли опара трохи сяде, додають до неї інші продукти і відставляють на 1—2 *год* для максимального збільшення в об'ємі. За цей час один раз тісто вимішують.

Велике значення для приготування виробів із дріжджового тіста має те, як воно зійде. Після вимішування і під час роботи з ним на дошці тісто стає міцнішим (густішим). Щоб одержати пухкі, добре випечені, легкі, пористі вироби, необхідно підготовлені до випічки вироби укласти на лист і, накривши серветкою, поставити у тепле місце, щоб підійшло. Вироби «ростуть» — збільшуються в об'ємі — внаслідок утворення вуглекислого газу. Час, потрібний для того, щоб тісто підійшло, як правило, конкретно вказується у рецепті. Але цей час визначено приблизно. Господарка сама повинна визначити готовність виробів до випічки, тому що підйом тіста залежить від температури, сорту борошна, якості (свіжості) дріжджів і т.д.

Час випікання виробів з дріжджового тіста залежить від здобності, форми і розмірів виробів. Дрібні вироби вагою до 100 *г* слід випікати протягом 8—15 *хв* при температурі 240—260° С, великі вироби вагою 500—1000 *г* — протягом 20—25 *хв* при температурі 200—240° С.

Пісочне тісто

Для пісочного тіста використовують борошно з малою кількістю клейковини. Якщо у тісті буде багато клейковини, воно вийде тягуче, а вироби з нього — жорсткими, грубими.

Борошно змішують з питною содою або порошком для печива, просіюють на дошку, потім збирають горбочком і роблять в ньому заглиблення.

Масло і цукор розтирають, доки зникнуть грудочки, і поступово додають яєчні жовтки і сіль. Масу добре вимішують, додають до борошна і швидко замішують тісто. Потім формують його у вигляді прямокутника, кладуть

на посипану борошном дошку і розкачують качалкою від середини в усі боки. При замішуванні температура тіста повинна бути близько +17° С. Випікають вироби з пісочного тіста при температурі 230—250° С.

Бісквітне тісто

Для бісквітного тіста використовують борошно, яйця, цукор.

Бісквітне тісто можна приготувати двома способами: холодним і з підігрівом.

Приготування бісквітного тіста холодним способом. 3/4 всієї порції цукру кладуть у ретельно відділені від білків яєчні жовтки і розтирають масу до зникнення крупинок цукру і збільшення її в об'ємі в 2—3 рази.

Окремо, в прохолодному приміщенні в другій посудині збивають у піну охолоджені яєчні білки до збільшення в об'ємі в 4—5 разів.

Наприкінці збивання додають решту (четвертину) цукру. Цукор додають невеликими порціями, поступово. У розтерті жовтки додають третину збитих білків. Борошно і суміш злегка перемішують. Потім кладуть решту піни з яєчних білків і все перемішують до утворення однорідної маси.

Приготування бісквітного тіста з підігріванням. Яйця вибивають у глибоку посудину, додають цукор і, безперервно збиваючи, підігрівають масу на водяній бані до 40—50°С. Потім знімають з бані і, продовжуючи збивати, охолоджують до 20° С. Об'єм маси при цьому повинен збільшитися в 2—3 рази. До охолодженої маси додають борошно і вимішують до утворення однорідної маси.

Бісквіт, приготований з підігріванням, виходить більш розсипчастий, ніж бісквіт, приготований холодним способом.

Бісквітне тісто випікають 25—30 *хв* при температурі 200—220° С.

Слойоне тісто

Борошно для слойоного тіста слід брати з еластичною клейковиною.

Замішувати це тісто слід у приміщенні з температурою 15—17° С.

Перед замішуванням тіста, 5—10% борошна слід залишити для перемішування з маслом і 5—8% — для посипання при розкачуванні тіста.

У трьох четвертинах води (визначеної рецептом) розчиняють сіль і лимонну кислоту (або лимонний сік), додають яйця, потім борошно і замішують тісто, поступово додаючи решту води. Замішане тісто залишають на 30 *хв* для набухання і послаблення клейковини.

За цей час готують масляну масу. Масло перемішують з борошном, стежачи, щоб не утворились грудки, і формують з нього брусок.

Готове тісто розкачують на дошці невеликим прямокутником так, шоб краї його були трохи тоншими за середину. На середину кладуть підготовлений брусок масла і загортають конвертом тісто. Потім на дошці, посипаній борошном, розкачують його качалкою у всі боки і складають учетверо так, щоб протилежні краї сходились не посередині пласта, а трохи відступаючи в один бік. Підготоване таким чином тісто охолоджують 20 *хв*. Потім знову розкачують, складають вчетверо й охолоджують тепер уже 30 *хв*, після чого розкачують і складають втроє. Через 45 *хв* охолоджене тісто востаннє розкачують і складають втроє.

Вироби з цього тіста виходять ніжні, пухкі.

ГЛАЗУРІ, КРЕМИ, НАЧИНКИ

Звичайно в рецептах того чи іншого виробу вказано способи приготування глазурі, начинок, кремів.

Нижче подаються кілька рецептів, які можуть бути використані для будь-якого виробу.

Біла глазур (без підігрівання). 300 *г* просіяної цукрової пудри вимішують до утворення гладкої маси з 2 яєчними білками і соком з половини лимона.

Біла цукрова глазур (з підігріванням). 300 *г* цукру заливають водою (100 *г*) і на помірному вогні варять до готовності. Щоб визначити готовність глазурі, вмочують дротяне кільце і дують на нього. Якщо глазур готова — вона утворює пухир. Під час варіння цукрову піну слід знімати дерев'яною ложкою. Гарячий цукровий сироп виливають на піднос і перемішують ножем до твердого стану. Коли маса захолоне і затвердне, її вимішують вологими

руками, а потім кладуть у посудину і при потребі розтоплюють над парою.

З цукрової глазурі можна приготувати кольорову глазур, додавши харчових барвників бажаного кольору.

Кофейна глазур. Її готують так, як і білу цукрову глазур, тільки замість води, цукор заливають 100 *г* міцного чорного кофе.

Шоколадна глазур для всіх тортів. 100 *г* кришеного шоколаду кладуть у маленьку каструлю, заливають 20 *г* води і розтоплюють. В окремій каструлі розтоплюють 50 *г* вершкового масла і доливають його невеликими дозами у шоколад, доки не утвориться маса потрібної консистенції.

Поверхню і краї коржів треба покрити цією глазур'ю двічі.

Білий крем. 125 *г* молока, 2 столові ложки борошна добре розтирають, щоб не залишилось грудочок. Ще 125 *г* молока ставлять кип'ятити, і коли воно закипить, вливають в нього молоко з борошном. В окремій посудині розтирають 100 *г* вершкового масла і 100 *г* цукру з ваніліном. Обидві маси змішують. Білим кремом можна начиняти або покривати поверхню будь-якого печива.

Ванільний крем. 500 *г* молока змішують з ваніліном, 20 *г* борошна, 120 *г* цукру і варять на помірному вогні, весь час помішуючи, до утворення густої маси. Потім крем знімають з вогню і, продовжуючи помішувати, охолоджують до теплого стану. Тоді додають 120 *г* вершкового масла і продовжують вимішувати до повного охолодження.

Суничний крем. 150 *г* спілої суниці варять з 140 *г* цукру до густого стану і розбавляють 250 *г* молока.

Пачку ванільного порошку і 20 *г* борошна розводять у 250 *г* молока. Обидві маси змішують і кип'ятять, весь час помішуючи. Знімають з вогню, охолоджують і додають 120 *г* м'якого вершкового масла.

Мигдалевий крем готують так же, як крем із ядра горіхів.

Лимонний крем готується як і ванільний, з тією тільки різницею, що до нього додається терта цедра з одного лимона, змішана перед засипанням у молоко з невеликою кількістю цукру.

Апельсиновий крем I. Одну пачку ваніліну (порошку) змішують з 20 *г* борошна, розводять у 500 *г* холодного мо-

лока і додають 80 *г* цукру. Весь час помішуючи, суміш кип'ятять протягом 2—3 *хв* (з моменту закипання) до густого стану. До гарячої маси додають терту апельсинову цедру, попередньо змішану з 40 *г* цукру, і вимішують, доки вона не стане теплою. Потім додають 120 *г* вершкового масла і вимішують до повного охолодження.

Апельсиновий крем II. 3 яєчних жовтки, 100 *г* цукру, 20 *г* борошна, півпачки ванільного цукру, проціджений сік з 2-х апельсинів варять до густого стану. Терту апельсинову цедру змішують із столовою ложкою цукрової пудри, додають до крему і наостанку домішують 120 *г* вершкового масла.

Шоколадно-апельсиновий крем. 5 яєчних жовтків, 150 *г* цукру, півпачки ванільного цукру змішують, варять на парі до густого стану і охолоджують.

200 *г* апельсинової шкірки, глазурованої цукром, пропускають крізь м'ясорубку, змішують з двома часточками тертого шоколаду і 180 *г* вершкового масла. Обидві маси добре перемішують. Замість глазурованої апельсинової шкірки можна використати апельсинову цедру.

Шоколадний крем. 4 яєчних білки збивають у міцну піну, додають до неї 100 *г* просіяної цукрової пудри, 3 часточки шоколаду і половину пачки ванільного цукру. Всі продукти ретельно вимішують. Цей крем можна використати і для глазурування.

У такий же спосіб можна приготувати крем із підсмаженого молотого ядра волоського або ліщинового горіха, замінивши шоколад горіхами і збільшивши дозу цукру до 150 *г*.

Шоколадний крем на вершковому маслі I. 4 яєчних жовтки добре розтирають з 160 *г* цукрової пудри і половиною пачки ванільного цукру. Масу варять над парою до густого стану, потім, додавши 100 *г* молока, знімають з пари, вимішують до повного охолодження, додають 2 часточки дрібно потертого шоколаду і 100 *г* збитого в піну вершкового масла.

Шоколадний крем на вершковому маслі II. 5 яєчних жовтків, 150 *г* цукру, півпачки ванільного цукру, 100 *г* вершків варять до густого стану над гарячою парою.

Знявши з пари, масу вимішують до повного охолодження, додають 3 часточки тертого шоколаду і 150 *г* вершкового масла.

Кофейний крем «Домашній». 2 яєчних жовтки, 150 *г* цукру, півпачки ванільного цукру, 30 *г* борошна (його спочатку розбавляють у невеликій кількості молока, щоб не утворились грудочки), 200 *г* молока і 100 *г* міцного натурального чорного кофе варять на помірному вогні до густого стану. Знімають з вогню і вимішують до охолодження.

В охолоджену масу додають 120 *г* м'якого вершкового масла.

Горіховий крем. 120 *г* молотого ядра волоського горіха, 100 *г* цукру, 150 *г* молока варять до густого стану і охолоджують. У холодну масу додають суміш вимішаного до піноподібного стану вершкового масла (120 *г*) і півпачки ванільного цукру. Наприкінці домішують 2 чайні ложки рому або коньяку.

Крем із ядра ліщинового або волоського горіха І. 500 *г* молока, 120 *г* цукру, 1 пачку ванільного порошку, 110 *г* підсмаженого молотого ядра горіха, 20 *г* борошна добре розмішують і, весь час помішуючи, варять на помірному вогні до утворення густої маси. Крем знімають з вогню, трохи охолоджують, додають 120 *г* вершкового масла і, весь час помішуючи, доводять до повного охолодження.

Крем з ядра ліщинового або волоського горіха II. 120 *г* цукрової пудри, 4 яєчних жовтки, півпачки ванільного цукру і трохи молока (приблизно 70—100 *г*) варять до утворення густої маси, потім охолоджують.

У холодну масу додають 150 *г* підсмаженого ядра горіха і 120 *г* трохи підігрітого вершкового масла. Все добре вимішують.

Начинка «Домашня» з волоського горіха. 200 *г* молотого ядра волоського горіха, півпачки ванільного цукру, терту цедру з 1 лимона, 100 *г* цукру, 50 *г* ізюму, столову ложку просіяних білих сухарів та 200 *г* води змішують і варять над гарячою парою до густого стану.

Горіхова начинка «Особлива». 350 *г* молотого ядра волоського горіха, 300 *г* молока, пачку ванільного цукру, терту цедру з одного лимона, 200 *г* цукру варять до густого стану. Знімають з вогню і вимішують до повного охолодження. Під час охолодження додають 50—80 *г* очищеного січеного мигдалю, 2—3 столові ложки абрикосового повидла і міцну піну з 2 яєчних білків. Наприкінці додають столову ложку рому або коньяку.

Пiниста начинка «Особлива» з ядра ліщинового горіха. Міцну піну з 5 яєчних білків, 200 *г* підсмаженого мо-

лотого ядра ліщинового горіха, 200 *г* цукру, сік і терту цедру з 1 лимона, півпачки ванільного цукру, 1 яйце, столову ложку просіяних білих сухарів обережно перемішують у глибокій посудині. Потім додають міцну піну з 2 яєчних білків і ще раз добре перемішують.

Макова начинка з медом. 400 *г* молотого маку, 200 *г* меду, терту цедру з 1 лимона, пачку ванільного цукру і 200 *г* молока варять до густого стану і додають 50 *г* ізюму. Далі знімають з вогню, додають столову ложку рому або коньяку і міцну піну з 2 яєчних білків.

Начинка «Домашня» з маку. 300 *г* молотого маку, терту цедру з 1 лимона, 200 *г* цукру, 1 столову ложку просіяних білих сухарів та 200 *г* води варять до утворення густої маси. Наприкінці додають 50 *г* ізюму.

Начинка «Домашня» з сиру. 2 яєчних жовтки, 60 *г* вершкового масла, півпачки ванільного цукру, 50 *г* ізюму, 2 столові ложки сметани, 500 *г* протертого свіжого сиру і 100 *г* цукру добре вимішують.

Ванільний цукор для посипання кондитерських виробів. 500 *г* цукрової пудри добре перемішують з 2 пачками ваніліну, розтертого в пудру. Зберігають ванільний цукор у добре закупореній жерстяній банці.

ДЕЩО ПРО ПЕЧІННЯ

Розводячи борошно у воді чи молоці, слід не сипати його в рідину, а, навпаки, поступово вливати рідину в посудину з борошном і розмішувати.

Вироби з тіста, яке недостатньо підійшло або випікається в негарячій духовці, будуть драглистими.

Середня доза дріжджів на 1 *кг* борошна — від 20 до 40 *г*.

Щоб тісто рівномірно сходило, можна встромити в нього кілька трубочок макаронів.

Якщо тісто добре висходилось, заглибина, зроблена в ньому пальцем, щезає повільно.

Якщо дріжджове тісто не сходить, причин може бути кілька: або дріжджі залиті надто гарячим молоком і загинув грибок, або тісто стоїть в холодному місці. Цьому можна зарадити, поставивши тісто в тепліше місце. Знизу і зверху можна покласти подушечки. На гарячу піч або на окріп тісто ставити не можна, бо припиниться бродіння дріжджів.

Надмір жиру в тісті погіршує якість виробів. Тісто стає важким, погано пропікається. Надмір цукру уповільнює бродіння, а при випіканні корочка виробу швидко загнічується, в той час як середина залишається ще сирою.

Не треба пересолювати тісто, тому що сіль розріджує його. Питну соду перед додаванням в тісто треба розвести в невеликій кількості води або добре перемішати з борошном.

Змазувати тісто яєчним жовтком слід за 5 *хв* до випікання.

Щоб вироби були м'якшими, їх слід ще гарячими накрити тканиною.

Перш ніж випікати щось у духовці, її треба розігріти. Газову духовку розігрівають за 10 *хв* до випікання, електричну — за 25 *хв*. Температура в духовці при випіканні залежить від виду тіста, розмірів та форми виробів. Розрізняють температури: помірну (130 — 180° С), середню (180 — 220° С) і високу (220—270° С).

Якщо немає термометра, температуру в духовці можна визначити таким способом. Кидають в духовку щіпку борошна. Якщо воно спочатку пожовкне, а через 30 *сек* потемнішає, значить температура становить 220—240° С, якщо борошно зразу ж обвуглюється — температура 270—280° С, якщо борошно жовтіє поступово — 180—200° С.

Визначити температуру в духовці можна ще, поклавши на її дно тонкий аркуш паперу. Якщо він повільно (приблизно через 5 *хв*) почне рум'яніти — температура середня, якщо вмить стане коричневим — висока.

Дрібні вироби рекомендується випікати при більш високій температурі, ніж великі й товсті, які випікають при низькій температурі, але довше, щоб все тісто добре пропеклось.

Торт треба пекти в теплій духовці при помірній температурі. Якщо торт недопечений, він осідає.

Якщо в духовці якийсь бік перегрівається і печиво підгоряє, з того боку підкладають лист жерсті.

Якщо печиво зверху пригоряє, а знизу ще сире, на тісто кладуть чистий білий аркуш паперу і продовжують випікати на малому вогні до повної готовності.

Щоб пересвідчитись, чи тісто спеклось, треба встромити в нього дерев'яну спицю або трісочку. Якщо тісто прилипає, продовжують випікати, якщо ні — значить печиво готове.

Готовність великих виробів визначають по нижній корочці: в готовому виробі вона рум'яна, легко відділяється від листа.

Щоб пиріг легше виймався з форми, слід відразу, вийнявши його з духовки, поставити форму на мокру ганчірку.

Щоб цукрова глазур на кондитерських виробах довго зберігала блиск, треба змазаний глазур'ю виріб поставити на 5—6 *хв* в дуже гарячу піч, трохи причинивши дверці.

Цукрову пудру можна приготувати з цукру-рафінаду. Для цього треба потовкти його в ступці, потім просіяти крізь сито.

Рідке повидло не слід використовувати як начинку для тіста: під час випікання воно витікає на лист і підгоряє.

Свіжий хліб, печиво, торт можна красиво нарізати, якщо ніж вмочити в теплу воду. Витирати його не треба.

ПИРІГ «БУДАЙСЬКА ФОРТЕЦЯ»

Продукти для приготування: 20 *г* дріжджів, 310 *г* цукру, 400 *г* борошна, 200 *г* вершкового масла, 5 яєць, 2 яєчних білки, 500 *г* молока, 100 *г* молотого ядра волоського горіха, 50 *г* рому або коньяку, ванілін, молота кориця, сіль.

Дріжджі, 100 *г* борошна, трохи теплого молока і пучку солі змішують і ставлять для бродіння на тепле місце.

Вершкове масло і 60 *г* цукру вимішують до одержання піноподібної маси, додають по одному 3 яєчних жовтки і разом з опарою, 200 *г* борошна і пучкою солі добре вимішують дерев'яною ложкою до одержання однорідної маси. Лист змазують маслом, наповнюють одержаною масою і випікають у гарячій духовці.

Випечений холодний пласт розрізують по горизонталі на дві частини, прослоюють начинкою, а зверху посипають сумішшю цукру і кориці або ванільним цукром. Нижній пласт, перед тим, як класти на нього начинку, просочують ромом або коньяком.

Спосіб приготування начинки: з 2-х яєчних жовтків, 100 *г* борошна, 200 *г* цукру та 500 *г* молока варять крем. 7 яєчних білків, 50 *г* цукру збивають у міцну піну, додають 100 *г* молотого горіха і обидві маси добре перемішують.

ПИРІГ «ЖЕРБО»

Продукти для приготування тіста: 400 *г* борошна, 200 *г* маргарину, 10 *г* розведених у молоці дріжджів, півпачки порошку для печива, столова ложка ванільного цукру, 1 яйце, сіль.

Продукти для начинки: 150 *г* молотого ядра волоського горіха, 150 *г* цукру, абрикосове повидло, шоколад.

Замішують тісто середньої консистенції. Розділяють його на три частини. Кожну частину розкачують качалкою в пласт завбільшки з лист для випікання тіста, посипають борошном. Потім кладуть один пласт на лист, змазують повидлом, посипають зверху сумішшю цукру і молотого горіха і покривають другим пластом і т. д.

Тісто з начинкою ставлять у тепле місце на 30 *хв*, щоб підійшло. Потім випікають у духовці. Вже застиглий пиріг покривають зверху розтопленим шоколадом, ставлять у холодне місце і через деякий час нарізують невеликими шматочками.

ПИРІГ «ВАТРА»

Продукти для приготування: 300 *г* батона з дріжджового тіста, 1,5 *л* молока, 200 *г* смальцю, 10 *г* кориці, 4 яйця, 50 *г* рому або коньяку, 250 *г* цукру, 300 *г* яблучного повидла, піна з 6—8 яєчних білків.

У молоко вливають 150 *г* розтопленого смальцю, додають 100 *г* цукру, ром, яєчні жовтки і добре розмішують. Батон нарізують невеликими кубиками і кладуть у виготовлену суміш. З чотирьох яєчних білків збивають міцну піну і теж обережно змішують з масою.

Емальований лист змазують жиром, виливають у нього половину маси і покривають її половиною розрідженого повидла. Потім виливають залишок маси і виливають на нього залишок повидла. Випікають виріб у теплій духовці.

6—8 яєчних білків збивають у міцну піну і, добре помішуючи, додають до неї залишок цукру. Для смаку кладуть молоту корицю або терту лимонну цедру. Одержаною піною покривають випечений пиріг і при низькій температурі трохи підсушують у духовці.

СВЯТКОВИЙ ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування тіста: 350 *г* борошна, 1 пачка порошку для печива, 250 *г* вершкового масла, 50 *г* цукрової пудри, 1/2 пачки ванільного цукру, 2 яйця, 50 *г* молока, щіпка солі.

Продукти для начинки: яблука, кориця, цукрова пудра, ізюм.

Борошно перемішують з порошком для печива. Третину його замішують з вершковим маслом і відставляють у холодне місце. Поки тісто охолоджується, до більшої частини борошна додають цукрову пудру, ванільний цукор, яйця, щіпку солі, молоко і замішують м'яке тісто. Після цього обидва види тіста змішують так: розкатують качалкою в пласти (один більший, другий менший), кладуть один пласт на другий, розкатують, знов складають і так роблять 5—6 разів. Нарешті, розкатують пласт у два рази більший, ніж лист, розрізують його навпіл, кладуть один на змазаний жиром лист, накладають зверху начинку з яблук і прикривають другим пластом. Верхній пласт у кількох місцях проколюють виделкою і змазують яєчним жовтком. Пиріг випікають у духовці при високій температурі.

Приготування яблучної начинки: яблука нарізують дрібними часточками і перемішують з корицею та цукровою пудрою.

ПИРІГ «ОСОБЛИВИЙ» ІЗ СЛИВАМИ

Продукти для приготування тіста: 300 *г* борошна, 200 *г* вершкового масла або 160 *г* маргарину, 30 *г* цукрової пудри, 50 *г* сметани, 2 яєчні жовтки, 1 пачка порошку для печива, щіпка солі.

Продукти для начинки: 800 *г* слив (угорки), 50 *г* цукрової пудри, 30 *г* панірувальних сухарів.

Продукти для крему: 3 яєчні жовтки, 80 *г* цукрової пудри, 150 *г* сметани, 50 *г* борошна-крупчатки, 5 яєчних білків.

З борошна, жиру, цукрової пудри, яєчних жовтків, сметани, солі замішують міцної консистенції тісто і залишають його на дошці на 15—20 *хв*. Потім тісто розкачують у пласт, укладають на змазаний вершковим маслом лист і в кількох місцях проколюють виделкою.

Сливи розрізують уздовж навпіл, виймають кісточки і кладуть на тісто серединою донизу, зверху посипають цукровою пудрою і панірувальними сухарями, а потім покривають ще рівним шаром крему і випікають у духовці при середній температурі.

Приготування крему: яєчні жовтки, сметану і 40 *г* цукрової пудри вимішують до піноподібної маси, потім додають борошно-крупчатку. Окремо збивають у міцну піну яєчні білки і 40 *г* цукрової пудри. Обидві маси змішують.

ПИРІГ ІЗ ВИНОГРАДОМ

Продукти для приготування: 400 *г* борошна, 250 *г* вершкового масла, 120 *г* цукрової пудри, лимонна цедра з половини лимона, 2 яйця (одним покривають виріб зверху).

Продукти для начинки: 100 *г* молотого ядра волоського горіха, 100 *г* панірувальних сухарів, 1250 *г* винограду, 50 *г* лікеру, 200 *г* цукрової пудри, щіпка молотої кориці для посипання пирога зверху.

Борошно, вершкове масло, цукрову пудру, терту лимонну цедру добре розтирають, додають яйце, швидко замішують тісто середньої консистенції і ставлять на годину в холодне місце.

Виноградини відривають від гілочок, добре промивають у проточній воді і відкидають на друшляк, щоб вода стекла. Потім кладуть його в емальовану каструлю, посипають 120 *г* цукрової пудри, поливають лікером і відставляють на 30 *хв*. За цей час виноград кілька разів перемішують дерев'яною ложкою. Молотий горіх змішують з 80 *г* цукрової пудри, панірувальними сухарями та щіпкою молотої кориці.

Захолонуте тісто розділяють на дві нерівні частини. Більшу частину розкачують у пласт, кладуть у змазаний

маслом лист, випікають до напівготовності, а потім знову охолоджують, але не зовсім. Теплий корж посипають частиною горіхової суміші, покривають виноградом, а зверху — знову рештою горіхової суміші.

Другу, меншу частину тіста, теж розкачують у пласт, кладуть на начинку, а краї ретельно защипують кругом, щоб сік, який утвориться під час випічки, не витікав у лист. Верхній пласт змазують яйцем і проколюють у кількох місцях виделкою. Пиріг випікають при середній температурі 40—50 *хв.*

Коли пиріг захолоне, нарізують квадратами і посипають сумішшю цукрової пудри і молотої кориці.

ПИРІГ ВИШНЕВИЙ

Продукти для приготування тіста: 500 *г* борошна, 200 *г* цукру, 120 *г* жиру (маргарину, смальцю або вершкового масла), 1 пачка порошку для печива, 1 яйце, терта лимонна цедра, сіль.

Продукти для начинки: 1000 *г* вишень, 100—150 *г* цукру, панірувальні сухарі.

Замішують тісто середньої консистенції (якщо воно вийшло дуже круте, додають трохи молока). Дві третини тіста розкачують у пласт, укладають у змазаний маслом лист, посипають панірувальними сухарями, а зверху укладають помиті без кісточок вишні.

Залишки тіста розкачують тонкими джгутиками і укладають сіткою на вишні. Перед випічкою пиріг змазують яєчним жовтком. Випікають при середній температурі.

ПИРІГ ІЗ КУЛЬКАМИ

Продукти для приготування тіста (першого): 250 *г* борошна, 100 *г* маргарину, 1 яйце, 1 пачка порошку для печива, терта цедра і сік з одного лимона, ванілін (за смаком), 100 *г* цукру, трохи молока (якщо тісто вийде надто круте).

Продукти для начинки: 200 *г* сливового повидла.

Із усіх перелічених продуктів замішують тісто середньої консистенції і укладають його в змазаний маслом

і посипаний борошном лист. Зверху на тісто укладають густе сливове повидло.

Продукти для приготування тіста (другого): 100 *г* борошна, 100 *г* маргарину, 50 *г* цукру, 60 *г* молотого ядра волоського горіха, трохи кориці, кілька ложок молока. Замішують тісто, формують з нього маленькі кульки і покривають ними повидло.

Пиріг випікають при середній температурі, посипають ванільним цукром і ще гарячим нарізують квадратиками або прямокутниками.

ПИРІГ «ГОРІХОВІ ГНІЗДА»

Продукти для приготування: 250 *г* цукру, 300 *г* борошна, 200 *г* вершкового масла, 3 яйця, терта лимонна цедра з половини лимона, 150 *г* молотого ядра волоського горіха, 100—150 *г* ядра ліщинового горіха, 30 *г* какао, щіпка молотої кориці, фруктове повидло, ванільний цукор.

З борошна, вершкового масла, 100 *г* цукру, 1 яйця і тертої лимонної цедри замішують тісто. Дві третини тіста розкачують у пласт за розміром листа.

Лист змазують маслом, посипають борошном, укладають у нього тісто, проколюють у кількох місцях виделкою і випікають до напівготовності. Молотий волоський горіх змішують з какао-порошком, 150 *г* цукру, корицею, 2 яйцями. Одержують масу-начинку. Напіввипечене тісто добре змащують будь-яким фруктовим повидлом і покривають рівним шаром горіхової начинки. З решти тіста (однієї третини) скачують тонкі джгутики і укладають їх сіткою на начинку.

Підготовлений таким чином пиріг випікають при середній температурі до готовності. Потім посипають ванільним цукром, клітинки заповнюють повидлом і всередину кожного гнізда кладуть по одному-два ядра підсмаженого ліщинового горіха.

ПИРІГ «ЮНІСТЬ»

Продукти для приготування тіста: 250 *г* цукру, 150 *г* смальцю, 2 яйця, терта цедра з 1 лимона, півпачки ванільного цукру, 500 *г* борошна, 1 пачка порошку для печива,

молока стільки, щоб замісити тісто середньої консистенції.

Продукти для начинки: 120 *г* смаженого молотого ядра волоського горіха, 120 *г* цукрової пудри, терта цедра з половини лимона, 2 яйця, 2 столові ложки просіяних сухарів.

З цукру, смальцю, яєць, тертої лимонної цедри, ванільного цукру, борошна, перемішаного з порошком для печива, вимішують на молоці тісто середньої консистенції. Дві третини тіста розкатують у пласт, кладуть на змазаний маслом і посипаний борошном лист і зверху покривають начинкою. На начинку кладуть меншу частину тіста, змазують поверхню яйцем і посипають трохи молотим горіхом. Підготовлений таким чином пиріг проколюють у кількох місцях виделкою і випікають у духовці при середній температурі. Готовий пиріг посипають ванільним цукром.

Приготування начинки: молотий горіх, цукрову пудру, терту лимонну цедру, яйця і просіяні білі сухарі добре перемішують до утворення однорідної маси.

ПИРІГ «ОСОБЛИВИЙ» ІЗ СИРОМ

Продукти для приготування: 350 *г* борошна, 300 *г* цукру, 2 яєчних білки, 200 *г* вершкового масла, 1 пачка порошку для печива, щіпка солі.

Продукти для начинки: 500 *г* свіжого сиру, 2 яєчні жовтки, 2 столові ложки манної крупи, 1 столова ложка рому або коньяку, 250 *г* цукру з ваніліном, 4 яєчні білки, трохи тертої лимонної цедри.

Замішують тісто середньої консистенції і половину відразу ж укладають пластом на лист.

Продукти для начинки добре вимішують, укладають на пласт і накривають другим пластом. Виріб у кількох місцях проколюють виделкою і випікають в духовці при високій температурі. Пиріг ще теплим розрізують на квадратики і посипають ванільним цукром.

ПИРІГ ІЗ ЛИМОННИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування тіста: 250 *г* борошна, 80 *г* вершкового масла, 80 *г* цукру, 1 яйце, терта цедра з одного лимона, півпачки порошку для печива, сіль.

Продукти для крему: сік із 2-х лимонів, 40 *г* борошна, 280 *г* цукру, 1 *л* молока, 3 яєчні білки, молоте ядро волоського горіха або мигдалю.

Вершкове масло, цукор і яйце вимішують 15 *хв*. Потім, продовжуючи вимішувати, додають терту лимонну цедру і борошно, змішане з порошком для печива.

На лист, змазаний маслом і посипаний борошном, укладають тісто і випікають у духовці. Коли корж захолоне, покривають його товстим шаром лимонного крему та посипають зверху молотим горіхом або мигдалем.

Приготування крему: лимонний сік, борошно і цукор добре розмішують у холодному молоці і варять з цих продуктів, увесь час помішуючи, на помірному вогні густий крем. Посуд з готовим кремом знімають з вогню і обережно домішують піну з 3-х яєчних білків.

ПИРІГ ІЗ ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 300 *г* борошна, пачка порошку для печива, 30 *г* цукру, 1 яєчний жовток, 120 *г* смальцю.

Продукти для начинки: 140 *г* цукрової пудри, півпачки ванільного цукру, 150 *г* молотого ядра волоського горіха, 1 чайна ложка рому або коньяку, 2 яєчних жовтки, 3 яєчних білки, збитих у піну.

Замішують тісто середньої консистенції. Більшу частину тіста розкачують пластом, кладуть на лист і покривають горіховою начинкою. Зверху укладають другу частину тіста, проколюють його в кількох місцях виделкою, змазують яєчним жовтком і випікають виріб у духовці при високій температурі до рум'яного кольору. Коли пиріг застигне, нарізують квадратними шматками.

Спосіб приготування начинки: всі продукти для начинки ретельно розтирають, доки утвориться однорідна маса.

ПИРІГ ШОКОЛАДНИЙ З ПЕРСИКОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування тіста: 4 яйця, 140 *г* вершкового масла, 140 *г* шоколаду, 50 *г* борошна, 50 *г* молотого ядра волоського горіха.

Продукти для крему: 2 яйця, 200 *г* молока, ванілін, 2 столові ложки борошна, 120 *г* цукру, 500 *г* персиків.

Чотири яєчні жовтки добре збивають з вершковим маслом, додають розтоплений шоколад, борошно, молотий горіх і міцну піну з чотирьох яєчних білків. Лист змащують маслом, посипають борошном і випікають у ньому тісто при середній температурі. Коли корж зовсім застигне, розрізують його на дві частини (по горизонталі) і прошаровують персиковим кремом. Зверху корж посипають цукровою пудрою.

Приготування крему: яйця, молоко, борошно та цукор змішують і ставлять варити. Коли маса почне кипіти, додають очищені нарізані часточками персики і варять, доки крем стане густим.

ПИРІГ «БЛИСКАВКА»

Продукти для приготування: 200 *г* цукру з ваніліном, 4 яйця, сік половини лимона, 150 *г* борошна, 100 *г* топленого вершкового масла, шоколад для глазурування.

Яєчні жовтки, цукор та лимонний сік розтирають, збивають у піну, додають борошно, топлене вершкове масло і добре вимішують.

Форму для випічки добре змазують маслом, посипають борошном і виливають у неї приготовану масу. Випікають при середній температурі. Готовий пиріг виймають з форми і, коли застигне, глазурують шоколадом.

ПИРІГ «НЕДІЛЬНИЙ»

Продукти для приготування тіста: 200 *г* цукру, 5 яєць, 250 *г* протертої вареної картоплі, 50 *г* какао, 1/2 пачки порошку для печива.

Продукти для начинки: 250 *г* вареної протертої картоплі, 100 *г* вершкового масла, 150 *г* цукру з ваніліном, 50 *г* тертого шоколаду або 100 *г* молотого ядра волоського або ліщинового горіха.

Цукор і 5 яєчних жовтків збивають у піну, додають протерту варену картоплю (гарячою) і дають масі захолонути. Какао, порошок для печива і міцну піну з 5 яєчних білків змішують із масою, що захолола. У довгу форму, змазану маслом і посипану борошном, викладають тісто і випікають при середній температурі.

Випечений батон розрізують по горизонталі на дві частини і прошаровують начинкою. Зверху батон змазують тонким шаром тої ж начинки і посипають тертим шоколадом або молотим горіхом.

Готовий пиріг нарізують тонкими скибочками.

Приготування начинки: картоплю пропускають крізь м'ясорубку і добре перемішують з іншими продуктами.

РУЛЕТ ІЗ КАПУСТОЮ

Продукти для приготування тіста: 300 *г* борошна, 1 яйце, (одна половина яйця — у тісто, друга — для змазування рулета зверху), 120 *г* смальцю.

Продукти для начинки: 1200 *г* капусти, трохи цукру, молотого чорного перцю, борошна, солі, смальцю, 1 невелика цибулина.

Замішують звичайним способом тісто, витягують його в пласт і залишають сохнути.

Головку свіжої капусти очищають від верхнього листя, вирізують качан, гострим ножем дрібно шаткують, солять і залишають у мисці на 30 *хв*. Добре віджимають. Столову ложку смальцю розтоплюють у каструлі, додають столову ложку цукрової пудри і кип'ятять 1 *хв*. Коли цукор стане коричневим, додають жир, дрібно нарізану цибулю, капусту, молотий чорний перець і, часто помішуючи, підсмажують.

Підсохлий слойоний пласт поливають розтопленим смальцем, покривають підсмаженою капустою і згортають у рулет. Лист змащують смальцем, укладають рулет, змазують поверхню смальцем і яйцями і випікають у гарячій духовці.

РУЛЕТИКИ «ОСИНЕ ГНІЗДО»

Продукти для приготування: 500 *г* борошна, 3 яйця, 20 *г* дріжджів, 200 *г* цукру, 120 *г* молотого ядра волоського горіха, 200 *г* вершкового масла, 50 *г* ізюму, 400 *г* молока, 2 *г* кориці, вершки, щіпка солі.

З борошна, яєць, розведених у молоці дріжджів, 50 *г* цукру та щіпки солі замішують тісто і ставлять у тепле місце на 30 *хв*. Потім розкатують його качалкою в тон-

кий пласт, намазують начинкою, зкатують у рулет і нарізують кружечки завтовшки 2 *см*.

Лист змазують вершковим маслом, посипають борошном, укладають на нього вироби, відставляють на деякий час, щоб підійшло і випікають у гарячій духовці при високій температурі. Під час випікання зрідка поливають солодкими вершками.

Спосіб приготування начинки: 200 *г* вершкового масла розтирають до піноподібного стану і перемішують з молотими горіхами, 150 *г* цукрової пудри, ізюмом і молотою корицею.

РОГАЛИКИ З КАКАО

Продукти для приготування: 600 *г* борошна, 200 *г* вершкового масла, 180 *г* цукру, 30 *г* какао, 20 *г* дріжджів, 400 *г* молока, 2 яєчних жовтки, щіпка солі.

Із 100 *г* борошна, дріжджів, 200 *г* молока, пучки солі і цукру готують опару і ставлять у тепле місце.

Залишок борошна, 100 *г* вершкового масла, яєчні жовтки, 80 *г* цукру, щіпку солі і 200 *г* молока змішують з опарою, замішують тісто і на деякий час відставляють у тепле місце, щоб підійшло. Потім розкачують качалкою у пласт завтовшки в 0,5 *см*.

100 *г* цукру і 100 *г* вершкового масла розтирають до одержання однорідної маси, змазують нею пласт тіста, посипають зверху порошком какао і нарізують 20 однакових квадратів. Квадрати зкатують у рогалики (починають зкатувати з кутка), поверхню змазують яйцем і випікають при високій температурі.

РОГАЛИКИ ЗДОБНІ З АБРИКОСОВИМ ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування тіста: 400 *г* борошна, 20 *г* дріжджів, трохи молока, столова ложка цукрової пудри, 1 яєчний жовток, 160 *г* вершкового масла, щіпка солі.

Продукти для начинки: абрикосове повидло, 50 *г* ядра волоського горіха, цукрова пудра для посипки.

З борошна, розведених у молоці дріжджів, цукрової пудри, яєчного жовтка, солі і 20 *г* вершкового масла замішують тісто середньої консистенції (як для слойоного).

Тісто посипають борошном і залишають на посипаній борошном дошці на 60 *хв*. Потім розкачують у пласт і кладуть на середину 140 *г* вершкового масла. Пласт складають і розкатують качалкою кілька разів, як слойоне тісто, і, нарешті, розрізують на 16 однакових квадратів. На середину кожного квадрата кладуть по чайній ложці абрикосового повидла, скатують в рогалики, укладають на змазаний металевий лист і відставляють на 30 *хв* у тепле місце, щоб підійшло.

Перед тим, як випікати, рогалики змазують зверху яйцем, посипають рубленим ядром горіха і випікають у духовці при середній температурі.

Випечені рогалики посипають гарячими цукровою пудрою.

«ПІДКОВИ» З ГОРІХОМ ТА МАКОМ

Продукти для приготування: 1000 *г* борошна, 500 *г* маргарину, 4 столові ложки цукру, 30 *г* дріжджів, розведених у молоці, сметани стільки, скільки треба для тіста слабої консистенції, щіпка солі.

Продукти для начинки: 500 *г* молотого ядра волоського горіха, 750 *г* маку, цукор, мед, ізюм, дрібно нарізані апельсини або мандарини, трохи молока, лимонна цедра і лимонний сік, молота кориця.

Приготовляють тісто середньої консистенції і розділяють його на 5 частин. Кожну частину розкачують, намазують начинкою, завертають у тугий рулет, обкачують дві — у тертих горіхах, а три — у маці і вигинають у вигляді підкови.

Лист змазують маслом, укладають на нього «підкови», змазують їх двічі яєчним жовтком і випікають у духовці при середній температурі. «Підкови» нарізують тільки холодними, безпосередньо перед вживанням.

Спосіб приготування начинки з горіха: солодке молоко змішують з молотими горіхами, апельсинами або мандаринами і молотою корицею.

Спосіб приготування начинки з маку: солодке молоко змішують з молотим маком, медом, тертою лимонною цедрою і лимонним соком. Молока треба брати небагато, інакше начинка вийде рідка, і тісто потріскається.

«СОЛОНІ ВІНОЧКИ» ІЗ СИРОМ

Продукти для приготування: 300 *г* борошна, 120 *г* гусячого смальцю, 100 *г* молока, 10 *г* дріжджів, 1 яєчний білок, сметана, сіль.

З молока і дріжджів та половини борошна приготовляють опару. Потім добре вимішують її з залишком борошна, гусячим смальцем, сметаною і сіллю. Одержане тісто розкатують у пласт, завтовшки в 0,5 *см*.

Круглою формою або склянкою вирізують коржі. В половині всієї кількості коржів усередині наперстком роблять дірочки. Після цього змазують коржі яєчним білком, склеюють по два (один цілий і один з дірочкою) і випікають на змазаному жиром металевому листі. Після випічки в дірочки накладають начинку з сиру, а зверху «віночки» посипають тертим сиром.

Спосіб приготування начинки з сиру: 3 яєчних жовтки, 30 *г* тертого сиру, 3 столові ложки молока і щіпку солі збивають на пару до одержання сметаноподібної маси.

«ПІДКОВКИ» СОЛОДКІ

Продукти для приготування: 8 великих картоплин, 300 *г* цукрової пудри, 2 столові ложки борошна, півпачки порошку для печива, 1 пачка ванільного цукру, сіль, смалець.

Картоплю варять «в мундирі», очищають і гарячою пропускають крізь м'ясорубку, додають порошок для печива, борошно, сіль і вимішують тісто середньої консистенції. З тіста скатують ковбаски товщиною в мізинець, довжиною 8—10 *см*. Згинають їх у вигляді підков і опускають на плоскій ложці у киплячий смалець. Смажать вироби до рум'яного кольору.

Ще гарячі «підковки» обкачують у цукровій пудрі, попередньо змішаній з ванільним цукром.

Перед тим, як формувати «підковки», треба зробити пробу на випічку, тому що декотрі сорти картоплі пом'якшують тісто. В такому випадку слід додати до тіста ще трохи борошна.

КУЛЬКИ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування тіста: 500 *г* борошна, 1 пачка порошку для печива, 200 *г* маргарину, 80 *г* цукру, сік та терта цедра з половини лимону, 1 яйце, 20 *г* дріжджів, 50 *г* молока, щіпка солі.

Продукти для начинки: повидло, молоте ядро волоського горіха і цукор для обкачування.

Борошно перемішують на дошці з порошком для печива, додають маргарин, цукор, сіль, лимонний сік та терту лимонну цедру, яєчний жовток і дріжджі, розведені у молоці. Вимішують тісто середньої консистенції, формують з нього 42 кульки і на верхівці кожної наперстком роблять ямки. Кульки змазують яєчним білком, обкачують у молотих горіхах з цукром, а ямки заповнюють фруктовим повидлом.

Лист змазують маслом, посипають борошном і укладають на нього приготовлені для випікання кульки на відстані 2—3 *см* одна від одної. Вироби випікають при середній температурі.

ПЕЧИВО «ПІСОЧНЕ»

Продукти для приготування: 350 *г* борошна, 250 *г* смальцю, 1 пачка порошка для печива, 180 *г* цукру, 100 *г* молотого ядра волоського горіха, півпачки ванільного цукру, 2 яйця, ядро волоського горіха (ліщиновий горіх або мигдаль), повидло.

Смалець добре розтирають з борошном, додають порошок для печива, цукор, молотий горіх, ванільний цукор, яйця і замішують тісто.

З тіста формують кульки величиною з грецький горіх. На верхівку кожної кульки кладуть трохи повидла, вдавлюють у нього четвертинку волоського або ліщинового горіха чи мигдалю.

Вироби випікають на змазаному маслом і посипаному борошном листі при середній температурі.

ПЕЧИВО «ОРЛИНЕ ГНІЗДО»

Продукти для приготування: 200 *г* борошна, півпачки порошку для печива, 200 *г* протертого свіжого сиру, 150 *г* смальцю, 60 *г* цукру, ванільний цукор для посипання.

Продукти для начинки: 80 *г* цукру, 80 *г* смаженого молотого ядра ліщинового горіха, півпачки ванільного цукру, 2 яйця, терта цедра з половини лимона, 2 столові ложки білих просіяних сухарів.

Борошно змішують з порошком для печива, додають протертий сир, смалець, цукор і все добре вимішують.

З тіста формують кульки завбільшки з великий волоський горіх і розплющують пальцем так, щоб по краях залишились невеликі бортики. Заглибини заповнюють начинкою, укладають печиво у змащений маслом, посипаний борошном лист і випікають у духовці при середній температурі. Коли подають на стіл, посипають ванільним цукром.

Приготування начинки: цукор, молотий горіх, ванільний цукор, яйця, терту лимонну цедру і просіяні сухарі добре вимішують до утворення однорідної маси.

ПЕЧИВО «ПАРМСЬКА ОБИТЕЛЬ»

Продукти для приготування: 150 *г* вершкового масла, 250 *г* твердого сиру, 1 столова ложка смальцю, 350 *г* борошна, 1 пачка порошку для печива, 2 яєчні жовтки, сіль за смаком, сметани стільки, скільки треба для одержання тіста середньої консистенції.

Вершкове масло добре вимішують з потертим на буряковій тертці сиром, додають смалець, сіль і змішане з порошком для печива борошно. Потім додають сметану і замішують тісто. З тіста розкачують джгутики, формують з них однакові кільця, укладають у змазаний смальцем лист, двічі змазують поверхню яєчним жовтком, посипають тертим сиром і сіллю.

Підготовлені вироби випікають у духовці при середній температурі.

ПЕЧИВО «ДОМІНО»

Продукти для приготування: 150 *г* цукру, 2 яйця, 3 столові ложки меду, 50 *г* шоколаду, 200 *г* борошна, півпачки порошку для печива.

Цукор з яйцями розмішують до утворення піноподібної маси, додають трохи підігрітий мед, тертий на тертці

шоколад і борошно, перемішане з порошком для печива. Замішують тісто.

Тісто розкачують у пласт завтовшки 0,5 *см* і випікають при низькій температурі.

Готовий корж покривають цукровою глазур'ю і залишають підсохнути, а потім нарізують у вигляді доміно. На поверхню коржів з допомогою кондитерського мішечка або кульочка з паперу з розтопленого шоколаду ставлять крапки у вигляді доміно.

«ГОРБОЧКИ» ГОРІХОВІ

Продукти для приготування: 4 яєчні білки, 200 *г* цукрової пудри, 50 *г* молотого ядра волоського горіха, 30 *г* борошна — крупчатки.

Білки збивають у міцну піну, додають цукрову пудру, молотий горіх і борошно. Все злегка перемішують. На лист кладуть промаслений папір і чайною ложкою накладають на нього маленькі «горбочки» на відстані двох пальців один від одного. Потім лист з виробами ставлять у гарячу духовку і відразу ж зменшують вогонь, щоб тісто сушилося, а не пеклося.

Коли готові «горбочки» захолонуть, їх склеюють по два шоколадним кремом. Вихід — приблизно 20 шт.

ЛЕГКЕ ПЕЧИВО ДО ЧАЮ

Продукти для приготування: 150 *г* цукрової пудри, 150 *г* вершкового масла, 2 яйця, 300 *г* борошна, 1 пачка порошку для печива, ванільний цукор, щіпка солі.

Цукор, вершкове масло і 2 яєчні жовтки розтирають у піну, додають борошно, розмішане з порошком для печива, щіпку солі і міцну піну з двох яєчних білків. Тісто пропускають крізь спеціальні форми, що прикріплюються до м'ясорубки, і роблять різної форми печиво. Лист змазують маслом. посипають борошном і укладають на нього вироби. Печиво випікають при низькій температурі.

Перед подачею на стіл посипають ванільним цукром.

КЕКСИ З ЛІКЕРОМ

Продукти для приготування: 250 *г* цукру, 8 яєць, 80 *г* білого мигдалю, 140 *г* борошна, 60 *г* вершкового масла, 100 *г* лікеру, терті лимонна та апельсинова цедра, 10 *г* ванільного цукру, 300 *г* вершків

6 яєчних жовтків, 2 цілих яйця, 150 *г* цукру збивають в піну, потім додають ванільний цукор і міцну піну з 6 яєчних білків та 60 *г* цукру. Борошно перемішують з молотим мигдалем, тертою цедрою і теж додають до приготованої маси. Після цього всю масу добре вимішують з холодним рідким топленим вершковим маслом.

Маленькі формочки для випікання кексів змазують маслом, наповнюють наполовину приготованою масою і випікають при низькій температурі. Випечені кекси кладуть у фарфорову миску чи тарілку і поливають лікером.

Вершки з 40 *г* цукру збивають у піну, наповнюють ними кондитерські мішечки і оздоблюють поверхню кексів різноманітними візерунками. Вироби можна ще прикрасити фруктами або ягодами.

ХЛІБЦІ МЕДОВІ

Продукти для приготування: 350 *г* борошна II сорту, 2 яйця, 3 повні столові ложки цукру, чайна ложка молотої гвоздики, молота кориця, сода, 250 *г* меду, 150 *г* ядра волоського горіха.

У глибокій посудині розмішують яйця і цукор, додають до них підігрітий на парі мед (посудину, в якій грівся мед, полощуть 100 *г* окропу, який також виливають у продукти), додають борошно, соду і січений горіх.

Одержану масу виливають у великий лист, змазаний маслом і посипаний борошном, і випікають при низькій температурі.

ПОНЧИКИ «ТРОЯНДА»

Продукти для приготування однієї порції: 30 *г* борошна, половина яєчного жовтка, кілька крапель рому або коньяку, 25 *г* цукрової пудри, щіпка солі, сметана, цукрова пудра для посипки, вишня в цукрі або густе фруктове повидло, смалець.

Борошно, яєчний жовток, ром, цукрову пудру, сметану і сіль добре перемішують у посудині, потім замішують на дошці тісто середньої консистенції і залишають на 30 *хв.* Далі розкачують тісто в пласт завтовшки 2—3 *мм* і вирізують з нього круглі коржі різних розмірів: великі, середні і малі. У великих і середніх коржах надрізують краї з чотирьох боків від середини до країв і змазують всю їх поверхню яєчним білком. Потім на більший корж укладають середній, зверху — найменший.

Вироби смажать у гарячому жирі при помірній температурі до рум'яного кольору.

Готові вироби — «рози» — густо посипають цукровою пудрою і в середину кожної кладуть по одній вишні в цукрі або трохи фруктового повидла. Подають до столу теплими.

ПИШКА «ШТУЧНА»

Продукти для приготування: 180 *г* коричневої квасолі, 100 *г* смальцю, 1 яйце, 300 *г* борошна, 20 *г* дріжджів, солодкий червоний перець, молоко, по одній пучці солі та молотого чорного перцю.

Квасолю заливають водою на 12 *год*, потім варять і пропускають через м'ясорубку або протирають крізь друшляк.

Із дріжджів та борошна готують опару і змішують з усіма іншими продуктами (з квасолею теж). Одержане тісто розкатують у пласт, змазують поверхню розтопленим смальцем, скатують у рулет і залишають на дошці на 30 *хв.* Цей процес повторюють тричі. Останній раз тісто розкатують у пласт, склянкою вирізують пишки, поверхню кожної змазують розмішаним з молоком червоним перцем і випікають у духовці при середній температурі.

ПАМПУШКИ З КАПУСТИ

Продукти для приготування: 500 *г* дрібно нашаткованої капусти, 50 *г* смальцю, 100 *г* маргарину, 300 *г* борошна, 100—200 *г* сметани, 1 яйце, сіль.

Капусту тушкують на смальці. Коли вона охолоне, змішують її з борошном, маргарином та сметаною, і ви-

мішують тісто середньої консистенції. Тісто розкачують у пласт завтовшки 2—2,5 *см*, вирізують з нього пампушки, і змазують їх поверхню яйцем. Випікають у духовці при середній температурі.

До столу подають теплими.

ПОНЧИКИ ЗАВАРНІ З КРЕМОМ

Продукти для приготування тіста: 140 *г* борошна, 140 *г* води, 125 *г* вершкового масла, 5 яєць, щіпка солі.

Продукти для крему: 2 яйця, 400 *г* молока, ванілін або кофе, 2 столові ложки борошна.

Кип'ятять воду з маслом і щіпкою солі. Коли вода закипить, безперервно помішуючи, засипають борошно. Варять, доки тісто не почне відставати від стінок посуду. Тоді швидко знімають і, продовжуючи мішати, охолоджують до теплого стану.В ще теплу масу додають яйця і ще раз перемішують.

Лист змазують маслом, і чайною ложечкою викладають на нього тісто горбочками на великій відстані один від одного. Лист ставлять у розігріту духовку, і не відкривають дверцю протягом 15 *хв*. Коли горбочки зверху набудуть рум'яного кольору, лист виймають із духовки.

Приготування крему: з яєць, молока, борошна і ваніліну звичайним способом варять крем. За бажанням ванілін можна замінити 100 *г* міцного чорного кофе.

Повністю застиглі вироби розрізують гострим ножем навпіл і начиняють кремом. Вихід приблизно 35 шт.

ПАМПУШКИ СЛОЙОНІ

Продукти для приготування: борошно вищого сорту, вершкове масло, яєчний жовток, сіль.

Беруть порівну сухе просіяне борошно і вершкове масло (для однієї порції приблизно по 50 *г*). Із 40 *г* борошна і 40 *г* вершкового масла вимішують перше тісто. Із решти борошна, вершкового масла, солі і холодної води вимішують друге тісто крутої консистенції. Обидва тіста добре вимішують (окремо) і ставлять у холодне місце на 15 *хв*.

Застигле тісто (більшу частину) розкачують качалкою на посипаній борошном дошці у прямокутник, кладуть на середину меншу порцію тіста, загортають усі кінці

нижнього пласту наверх і розкачують у квадратний пласт. Потім складають його навпіл і знову розкачують. Далі тісто складають вдвоє, накривають серветкою і ставлять у холодне місце на 20 *хв*.

Вдруге застигле тісто знову розкачують і складають двічі з інтервалами між розкачуванням у 30 *хв*.

Востаннє тісто розкачують у пласт завтовшки 0,5 *см*, вирізують формочками круглі коржі, укладають на металевий лист, густо змазують поверхню яєчним жовтком і випікають у гарячій духовці.

Вершкове масло для слойоних пампушок повинне бути зовсім твердим. Тісто слід місити у прохолодному приміщенні. Чим менше посипати тісто борошном, тим воно вийде кращим. Перед кожним складанням треба начисто змітати борошно з дошки.

Коли змазують поверхню пампушок яйцем, необхідно стежити, аби воно не стікало по краях пампушок, інакше під час випічки вони не підходитимуть.

ТІСТЕЧКА «НАПОЛЕОН»

Продукти для приготування: 220 *г* борошна, 150 *г* вершкового масла, сік з половини лимона, 500 *г* молока, 200 *г* цукру, 4 яйця, ванілін, щіпка солі.

Із 50 *г* масла, 160 *г* борошна, щіпки солі, соку з півлимона замішують тісто, складають учетверо і розкачують качалкою у пласт завтовшки 3 *мм*. Укладають на металевий лист, якщо краї звисають, їх обрізують, а корж у кількох місцях проколюють виделкою. Випікають у гарячій духовці до рум'яного кольору. Таким же способом печуть інші коржі.

Випечений корж намазують теплим кремом, покривають його другим коржем, посипають цукровою пудрою і розрізують гострим ножем на квадратики.

Приготування крему: 350 *г* молока, 100 *г* цукру, ванілін кип'ятять. 4 яєчні жовтки, 60 *г* борошна і 150 *г* холодного молока розтирають до утворення однорідної маси і, підігрівши, виливають у зняте з вогню кип'ячене гаряче молоко. З'єднавши обидві маси, при безперервному помішуванні, варять густий крем.

Готовий крем знімають з вогню і відразу ж додають заздалегідь збиту піну з 3-х яєчних білків і 100 *г* цукру.

ТОРТ МАКОВИЙ

Продукти для приготування: 120 *г* вершкового масла, 4 яйця, 140 *г* цукру, 120 *г* очищеного молотого мигдалю, 150 *г* молотого маку, півпачки порошку для печива, повидло або джем з червоної смородини, цукрова глазурь.

Вершкове масло розтирають з порошком для печива, додають яєчні жовтки, цукор, мигдаль, мак і міцну піну з яєчних білків. Все добре вимішують до утворення однорідної маси. Потім тісто викладають у форму для випікання тортів (форму змазують маслом, посипають борошном) і випікають при середній температурі.

Готовий торт покривають шаром повидла з червоної смородини і цукровою глазур'ю.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ

Продукти для приготування: 6 яєць, 6 столових ложок цукрової пудри, 6 столових ложок молотого ядра волоського горіха, 1 столова ложка води, 3 столові ложки борошна, вершки з кофе для глазурування.

Яєчні жовтки з цукром збивають у піну, додають столову ложку води, молоте ядро горіха, міцну піну з яєчних білків, борошно і все ретельно вимішують до одержання однорідної маси.

Тісто викладають у змазану маслом і посипану борошном форму для випічки тортів і випікають у духовці при середній температурі.

Готовий торт глазурують збитими кофейними вершками.

ТОРТ СИРНИЙ

Продукти для приготування тіста: 150 *г* борошна, 100 *г* вершкового масла, 60 *г* ванільного цукру, 1 яєчний жовток.

Продукти для начинки: 400 *г* протертого свіжого сиру, 3 яєчних жовтки, 120 *г* цукру, ванілін, 40 *г* молотого ядра волоського горіха або очищеного мигдалю, 4 яєчні білки.

З вершкового масла, борошна, ванільного цукру і одного яєчного жовтка готують пісочне тісто. Дві третини тіста розкачують у пласт, укладають у змащену маслом

і посипану борошном форму для випічки тортів і покривають начинкою. Із решти тіста скачують джгутики і укладають їх на начинку у вигляді сітки. Торт випікають при середній температурі.

Приготування начинки: яєчні жовтки добре розтирають з сиром, ванільним цукром, молотим ядром волоського горіха і додають до цієї маси міцну піну з яєчних білків.

ТОРТ «ГАННА»

Продукти для приготування тіста: 250 *г* цукру, 250 *г* ядра волоського горіха, 1 чайна ложка міцного чорного кофе, 1 столова ложка рому або коньяку, 8 яєць.

Продукти для глазурі: 125 *г* цукру, 50 *г* міцного натурального чорного кофе, 3 яєчних білки.

Цукор і яєчні жовтки добре розтирають, додають молоте ядро горіха, кофе, ром і піну з яєчних білків.

У змазану маслом, посипану борошном форму для випічки тортів викладають тортову масу і випікають при середній температурі. Готовий застиглий корж покривають глазур'ю і підсушують у гарячій, але вже погашеній духовці.

Приготування глазурі: чорний кофе варять з цукром у глибокій посудині до одержання густої маси, потім обережно змішують зі збитими в піну яєчними білками. Готову масу знімають з вогню і продовжують збивати до повного охолодження.

ТОРТ «ЗВИЧАЙНИЙ»

Продукти для приготування тіста: 500 *г* борошна, 100 *г* смальцю, 150 *г* цукру, 1 яйце, щіпка соди.

Продукти для начинки: 900 *г* молока, 12 столових ложок цукру, 4 столових ложки борошна.

З усіх продуктів для приготування тіста замішують масу середньої консистенції і розділяють її на чотири частини. Кожну частину розкачують, вирізують 4 круглих пласти і випікають на змащеному маслом і посипаному борошном листі.

Коли готові коржі застигнуть, їх прошаровують начинкою. Готовий торт можна покрити цукровою глазур'ю.

Приготування начинки: з молока, 8 столових ложок цукру і борошна варять густу помадку. Потім розтоплюють окремо 4 столові ложки цукру і кип'ятять його з двома столовими ложками води. Обидві маси з'єднують і добре вимішують. Для смаку до начинки можна додати молоте ядро волоського або ліщинового горіха, а також ванілін.

ТОРТ «АФРИКА»

Продукти для приготування тіста: 6 яєць, 120 *г* цукрової пудри, 120 *г* борошна, 250 *г* перепаленого цукру для покриття бісквітних пластів.

Продукти для крему: 200 *г* цукрової пудри, 6 яєчних жовтків, ванілін, 6 часточок шоколаду, 200 *г* вершкового масла, мигдаль.

Яєчні жовтки розтирають з цукровою пудрою до утворення піноподібної маси, додають міцну піну з яєчних білків і борошна. З цього легкого бісквітного тіста випікають 6—7 пластів однакового розміру.

Коли пласти захолонуть, покривають їх перепаленим цукром, намазують кремом і складають один на одного. Верх і боки торту теж змазують кремом. Крім того, верхній пласт прикрашають очищеним, підсмаженим і нарізаним довгастими часточками мигдалем.

Приготування перепаленого цукру і крему: цукрову пудру (без води) висипають у каструлю, ставлять на вогонь і помішуючи підігрівають до тих пір, поки цукор не розтопиться і не набуде світло-коричневого кольору.

200 *г* цукрової пудри, яєчні жовтки, ванілін і розтоплений шоколад у невеликій каструлі вимішують на парі до одержання густої маси. Коли маса трохи застигне, додають розтерте в піну вершкове масло і ще раз все перемішують.

ЗМІСТ

Составитель *Константин Антонович Бибиков*

ТАК ГОТОВЯТ БЛЮДА В ВЕНГРИИ

(На украинском языке)

Редактор видавництва *Т. І. Ткаченко*
Художники *В. Г. Самсонов, А. Г. Самсонов*
Художній редактор *Б. О. Плюта*
Технічний редактор *К. Є. Ставрова*
Коректори *Л. Д. Шупик, Л. В. Лобанова*

Здано до складання 1.VIII. 1972 р. Підписано до друку 21.II. 1973 р. Формат паперу 84×108¹/₃₂. Папір друкарський № 3. Обсяг: 7,75 фіз. арк.; 13,02 умовн. арк.; 12,3 обл.-вид. арк. Тираж 100 000. Зам. № 2-264. Ціна 44 коп.

Издательство «Техніка», 252601, Киев, 1, ГСП, Пушкинская, 28

Книжкова фабрика ім. М. В. Фрунзе Державного комітету Ради Міністрів УРСР у справах видавництв, поліграфії і книжкової торгівлі,
Харків, Донець-Захаржевська, 6/8